

AOC Alsace

Gewurztraminer Silberberg

Produkt: vitt vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt/halvtorrt, medelfylligt

Producent: Domaine Pfister

Land: Frankrike

Distrikt: Alsace

Druvor: 100 %. Gewurztraminer

Alkohol: 12,5 vol%

Vinifikation: Vinet framställs på ett traditionellt sätt men med skonsam pressning och försiktig filtrering för att behålla karaktären. Lagring på tank i max sex månader, innan det tappas på flaska.

Jordmån: Kalkhaltig, stenblandad lera.

Hållbarhet: Upp till 7 år i oöppnad flaska.

Temperatur: Serveras vid ca 10°.

Färg: En gul ton.

Doft: Parfymerad och aromatisk blomdoft.

Smak: Frisk, fyllig smakrik krydda med inslag av mysk.

Passar bra till: Kryddstarka rätter av fisk och skaldjur. Lätta rätter av fläsk- och nötkött. Kyckling. Asiatiska rätter. Fläsklägg med rotmos.

Övrigt: Druvan odlas på en sydsluttning på en plats som heter Silberberg. Där har enligt historiska källor odlats vin ända sedan 800-talet. Vinet skördas traditionellt för hand. Den räknas som en av de ädla druvorna i Alsace. Naturenlig odling utan konstgödsel och bekämpningsmedel.

Artikelnummer: 407

Leverantörens webbsida: www.domaine-pfister.com

