



Fiche technique / Technical sheet

GEWURZTRAMINER 2018

Vendangé dès la dernière semaine de Septembre afin de préserver une fraîcheur indispensable aux équilibres recherchés, sur un millésime 2018 très généreux. Le fruit et les épices sont très intenses, la bouche équilibrée avec de la matière.

Harvested in the last week of September to preserve freshness and balance, on a very generous 2018 vintage. Intense expression of the fruit and spices, with a mouth well balanced and rich.



Cépage / Variety : 100% Gewurztraminer - AOC Alsace



Sol / Soil : Granit



Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture



Alcool / Alcohol : 13,2%



Sucre / Sugar : 25 g/l



Acidité / Acidity : 2,9 g/l



Garde / Aging : 6 - 8 ans



Service / Temperature : 8°C / 46°F



Formats / Bottle sizes : 75cl



Accords mets / vins : Apéritif, cuisines exotiques, fromages à pâte molle

Wine & Food pairing: Aperitif, asian or spicy dishes, strong cheeses



Contact

Domaine Allimant-Laugner
10 Grand Rue
67600 Orschwiller (France)

+33 3 88 92 06 52
vins@allimantlaugner.fr

www.allimant-laugner.com