



PLUSIEURS GÉNÉRATIONS, UNE SEULE ET UNIQUE PASSION



Depuis 1709

CHARLES FREY
ALSACE

GEWURZTRAMINER Symbiose 2023



APPELLATION

A.O.P. Alsace



TERROIR

Issue de parcelles situées sur les coteaux de Dambach la Ville, Scherwiller et Itterswiller (argiles, grès rose et granite). Le cépage Gewurztraminer associé à ces sols, donne un vin fin, franc et très harmonieux.



LE VIN

RENDEMENT: 65 hL/ha

SUCRE RÉSIDUEL: 8.5g/L

ACIDITÉ TOTALE (EN TARTRIQUE): 3.83g/L

ALCOOL: 13,5% vol.

VINIFICATION: Fermentation lente, élevage sur lies fines 6 mois en cuve inox

GARDE: Environ 10 ans



NOTE DE DÉGUSTATION

Nez ouvert et typé, notes fruitées (litchi) et épicées. Bouche équilibrée, fine et puissante. Bouche riche, bon équilibre sur la puissance, tenue correcte.

Il accompagne avec bonheur les plats exotiques, sucrés-salés, les fromages corsés et les desserts.



ACCORDS METS/VINS

Se déguste parfaitement à l'apéritif et aux réceptions, le Gewurztraminer se révèle être un compagnon idéal avec les mets exotiques mais également avec les plateaux de fromages corsés et les desserts à base de fruits.



MAISON CHARLES FREY, 1 rue du Pinot blanc, ZA du Wasen - 67 650 DAMBACH LA VILLE - France

Tél. 33 (0)3 88 92 41 04 - E-mail: contact@charles-frey.fr - Site : www.charles-frey.fr