



LUCIEN ALBRECHT

Gewurztraminer RESERVE 2012



Robe jaune or, nez discret aux notes d'épices (girofle), de fruits exotiques. Attaque souple, une pointe d'acidité apportant de la fraîcheur et persistance sur les épices.



Il accompagne avec élégance l'apéritif, la cuisine asiatique ou exotique, les plats sucrés-salés, les fromages de caractère, les tartes et desserts aux fruits.



A déguster dès aujourd'hui, il atteindra sa maturité d'ici 2 à 3 ans. Température de dégustation : 8-10 °C



Paramètres analytiques :
Alcool : 12.43%
Sucres résiduels : 21,87g
Acidité totale : 2,68 g



Palettisation : 600 bouteilles/palette
4 couches de 25 cartons de 6 bouts.

Poids du carton : 7.2 kg