

GEWURZTRAMINER 2022



DAMBACH-LA-VILLE • ALSACE

Degré alcoolique : 13 °
Sucre résiduel : 5,8 gr/L
Acidité tartrique : 4,3 gr/L
Ph : 3,4
Garde : 1 à 10 ans
Dégustation : 9° - 11°

TERROIR

Sol : Sablo-granitique
Climat : printemps chauds, étés secs et ensoleillés,
longs automnes et hivers froids

VINIFICATION

Vinitication ancestrale, fermentation par levures
indigènes, soutirage puis élevage sur lies fines
durant 10 mois avant la mise en bouteille au
domaine

DÉGUSTATION

Robe jaune avec de légers reflets dorés
Nez typé litchi et rose
Festival d'arômes en bouche qui dévoilent
finesse et pluralité



noté
92/100
par Yves
Beck*

*yvesbeck.vin - Spécial Alsace Août 2023



32, rue Clémenceau
F 67650 – Dambach-la-ville

WWW.DOMAINE-SPEITEL.COM



domaine.speitel@gmail.com
+33 (0)3 88 92 48 11