



DOMAINE
Louis
SPEITEL

GEWURZTRAMINER GRAND CRU FRANKSTEIN 2016

DAMBACH-LA-VILLE • ALSACE

Degré alcoolique : 13,2°
Sucre résiduel : 11 gr/L
Acidité tartrique : 4 gr/L
Ph : 3,90
Garde : 1 à 25 ans
Dégustation : 9 - 11°

TERROIR

Sol : Granite à deux micras
Terroir léger et sec, la vigne puise à travers la roche à la recherche des éléments minéraux. Terroir chaud et précoce favorisant la maturation des raisins.

VINIFICATION

Vinification ancestrale, fermentation par levures indigènes, soutirage puis élevage sur lies fines durant 8 mois avant la mise en bouteille au domaine

DÉGUSTATION

Puissant, intense, riche. Ce Gewurztraminer Grand Cru est exubérant et plaira aux adeptes des vins complexe et expressif.



WWW.DOMAINE-SPEITEL.COM

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

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