



GEWURZTRAMINER

Autrement - 2022 - Granite



Vinification

Élevage de 24 mois en barrique, fermentation par levures indigènes avant la mise en bouteille au domaine

Dégustation

Nez légèrement oxydatif et floral aux notes de gingembre et de pamplemousse

Bouche très ample, dotée de beaux amers

Unique et surprenant

Degré alcoolique : **13,°** - Sucre résiduel : **2 gr/L** - Acidité tartrique : **4,30 gr/L**

Ph : **3,4** - Garde : **1 à 15 ans** - Dégustation : **10°**