

## **DUTTENBERG GEWURZTRAMINER** VIEILLES VIGNES 1983

LE VIN

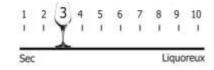
Gewurztraminer 100% Cépage:

Millésime: 1983

Certification: vin issu de raisins produits en lutte raisonnée

Alcool . 14,5% vol Mise en bouteilles: Septembre 1984

Sucrosité: **DEMI-SEC** 



## LE SOL, LA VIGNE

Terroir: **DUTTENBERG** 

Roches & sol: argile Orientation: Est Âge de la vigne : 35 ans Production: 25 hl/ha

Vignobles: Respect du cahier de charges de production de

l'agriculture biogique et de la bio-dynamie

Vendanges: Manuelles - Octobre 1983

Pressurage pneumatique, fermentation en cuve inox Vinification:

avec régulation de température, élevage en fût de

chêne

**DÉGUSTATION** 

Nez épicé, très riche avec des arômes de miel, en bouche, fruits confits, canelle et pains d'épices, bel

équilibre entre le gras et la minéralité

Parfait avec des foies gras - désserts, pour finir les

repas en beauté





