



Crémants, Vins
& Grands Crus d'Alsace

GEWURZTRAMINER

TERRES EPICEES 2022



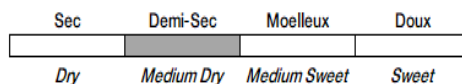
Les vins de notre *gamme* LOSANGE sont élaborés et élevés en nos chais à partir de raisins fournis par 100 fidèles viticulteurs sélectionnés pour le sérieux de leurs apports.

Ces vins restituent à la fois l'expression des différents cépages alsaciens et le savoir-faire du Domaine. Millésime après millésime, les assemblages harmonieux de la *gamme* LOSANGE garantissent une qualité constante et équilibrée.

DONNEES ANALYTIQUES

Un millésime précoce avec des raisins gorgés de soleil caractérise l'année 2022

Degré alcool : 13.5 % Vol.
Sucres résiduels : 15 g/l
Acidité totale 3.6 g/l en H₂SO₄ / 5.4 g/l en A.T.



DEGUSTATION par Pascal BATOT – Œnologue Maître de Chais

Le Visuel : Robe jaune dorée et lumineuse

L'Olfactif : Nez élégant avec une belle expression du gewurztraminer, notes de fruits jaunes et de poivre

Le Gustatif : Vin corsé, typé et complexe aux notes de fruits de la passion et d'épices. Ce gewurztraminer est harmonieux dans un style demi-sec, sa belle matière lui donne une superbe longueur en finale.

GASTRONOMIE

Idéal avec un foie gras, mais également délicieux vin d'apéritif ou de dessert. Il aime la cuisine exotique, qu'elle soit chinoise, japonaise ou vietnamienne.

Température de service : 12°C

Disponible en bouchon et en capsule à vis

Disponible en 37.5cl et en magnum

Riquewihr, Février 2024

www.dopff-au-moulin.fr

domaine@dopff-au-moulin.fr - Tel. +33 (0)3 89 49 09 69
DOPFF - Au Moulin - 68340 RIQUEWIHR - Alsace - France

SAS au capital de 660 000 € - RCS Colmar - SIREN 915 420 533 - APE 4634Z