

ALSACE GRANDS CRUS

AOC



***Terroir:** un luogo chiamato "Zotzenberg", situato nel comune di Mittelbergheim, esposto a sud-est. Il suolo è composto da calcare che trattiene l'umidità, rendendo il terreno resistente alla siccità.*

RIESLING GRAND CRU ZOTZENBERG



GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZOTZENBERG



Uvaggio:
100% Riesling.

Zona di produzione:
Mittelbergheim, Basso Reno.

Affinamento:
tradizionale in botti di rovere secolari.

Note di degustazione:
grande finezza ed eccezionale corposità e hanno un lungo potenziale di invecchiamento. Al naso, agrumi e frutta matura. Al palato, coniuga ricchezza e finezza: potente, ampio e corposo all'attacco, equilibrato e vivace nel finale. Un ottimo abbinamento con pesce cotto nel burro, nella panna o alla griglia, crauti.

Temperatura di servizio: 8/10° C.

Uvaggio:
100% Gewurztraminer.

Zona di produzione:
Mittelbergheim, Basso Reno.

Affinamento:
tradizionale in botti di rovere secolari.

Note di degustazione:
le grandi annate di Zotzenberg si distinguono per la loro grande finezza ed eccezionale corposità e hanno un lungo potenziale di invecchiamento. Ottimo abbinamento con formaggi saporiti (Munster), ricette esotiche e dessert.

Temperatura di servizio: 8/12° C.