



Gewurztraminer 2021

Terroir :

Ce Gewurztraminer provient de parcelles aux sols différents. La plupart des parcelles reposent sur des marnes gréseuses permettant d'obtenir l'amplitude et le gras offerts en bouche. A l'inverse, les raisins murissant sur des sols hydromorphes et de gleys seront plus adéquats au développement aromatique.

Dégustation :

- **Robe** : Jaune ivoire aux reflets éclatants.
- **Nez** : Typique du cépage, son nez est riche en arômes à la fois floral et épicé rappelant la menthe poivrée. Le nez évoque un ensemble aérien et subtile sans exubérance.
- **Bouche** : La bouche se révèle d'une subtile aromatique dominée par les fruits jaunes avec des notes de mangue et d'ananas. Elle possède également un beau gras et des amers donnant du relief à cette fin de bouche acidulée.

Accord mets & vin

Le Gewurztraminer aime débiter les repas, il est idéal au moment de l'apéritif ou à l'entrée avec du foie gras. Les plats élaborés à partir de sucré-salé lui vont à ravir tout comme le Munster ou autres fromages.

Catégorie de sucrosité

2/3 (Vin dit demi-sec)

Température de service

8-10°C

Temps de garde

6-7 ans

Domaine André Regin
4 Rue de la Forge 67120 WOLXHEIM
andre.regin@wanadoo.fr

Exploitation Agricole à Responsabilité limitée
Tel (+33) 03 88 38 17 02
www.domaine-regin.fr