



# AOC Gewurztraminer Bio

## *Caves de l'Enfer*

### 2020



#### CEPAGE

100% Gewurztraminer



#### GARDE

1 à 3 ans



#### TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 8 à 10°C



#### TERROIR

Sol argileux et calcaire.



#### ANALYSES

Alcool : 14.19°

Sucres Résiduels : 17.69 g/L



#### LOGISTIQUE

- Contenance (cl) : 75 – Poids btle (kg) : 1.25
- Btle/carton : 6 – Poids carton (kg) : 7.5
- Dimension Carton (HxLxP cm) : 33x26x18
- Btle/palette : 600 – Poids palette (kg) : 750
- Couches/palette : 4 – Hauteur btle(cm) : 31
- Dimension Palette (HxLxP cm) : 150x80x120



#### DEGUSTATION

Belle robe dorée, ce Gewurztraminer reflète la typicité de son cépage et se développe sur des notes de fruits. Son attaque est généreuse et fruitée.



#### ACCORDS METS & VINS

Il s'accordera à merveille avec des plats épicés, ou bien des fromages.



#### BOUTEILLE



3593000006037

#### CARTON



3593005306033



3 GRAND RUE – 68770 AMMERSCHWIHR – France

T. +33 (0)3 89 78 23 16 F. +33 (0)3 89 27 90 30

[www.kuehn.fr](http://www.kuehn.fr) – [vin@kuehn.fr](mailto:vin@kuehn.fr)