



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 – vin@kuehn.fr