

KIENTZLER

A.O.C ALSACE

El Grand Cru Osterberg se encuentra en una ligera pendiente hacia el este-sureste. La composición equilibrada del suelo, hecha de arenisca de marga calcárea es una base ideal para todas las variedades de uva.



GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU OSTERBERG 2016/2017

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Gewürztraminer.

INFORMACIÓN

La recolección de uvas se realiza a fines de año, aprovechando la brisa fría que sopla desde la aldea de Aubure.

En el viñedo de Kientzler, el Osterberg Grand Cru integra por completo las especificidades de Riesling y Gewürztraminer, aunque son cepas totalmente diferentes. Una densidad de siembra de 5500 plantas por hectárea privilegia la mejor expresión de este patrimonio.

NOTAS DE CATA

Aromas generosos, con diversidad de expresiones. En el paladar notamos fruto amplio y elegante con potentes notas minerales. Gran equilibrio. Final largo y persistente.

MARIDAJE

Ideal con platos asiáticos, desde comida china hasta japonesa, platos especiados (curri y sabores picantes), pollo, pato, pescados ahumados.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com