

KIENTZLER

A.O.C ALSACE

Estos vinos se elaboran a partir de uvas recolectadas durante añadas que combinan unas condiciones climáticas excepcionales. Las brumas matutinas seguidas de días soleados favorecen el desarrollo de la podredumbre noble (botrytis) y las uvas demasiado maduras.

Producen vinos notables con una concentración y un equilibrio ejemplares.



GEWÜRZTRAMINER VENDANGE TARDIVE 2018

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Gewürztraminer.

INFORMACIÓN

TIPO DE VINO: VINO DULCE (4/4)

AZÚCAR RESIDUAL: 77 g / l

ALC / VOL: 13%

EDAD DE LA VID: 65 años

PARCELA: Ribeauville

NOTAS DE CATA

Aromas exóticos intensos. Textura completa, rica y dulce, bien equilibrada por la acidez de la botrytis y las notas amargas de la Gewürztraminer.

CONSEJOS DE DEGUSTACIÓN

Dependiendo del equilibrio buscado, el vino se puede beber en su juventud para mantener todas sus cualidades exóticas y su generosidad aromática. Una crianza de 5 a 10 años permite ganar en complejidad y finura y más allá de los 10 años para tener una mejor definición mineral. Los azúcares residuales se refinarán, pero permanecerán perceptibles en la boca cuando la botella madure.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com