

Produktdatenblatt

Eiseles Weinschmecker GmbH
Benzweg 8
D-64293 Darmstadt

Tel.: +49 (0) 61 51 60 40 456
Fax: +49 (0) 61 51 95 86 675
service@weinschmecker.de
www.weinschmecker24.de



2008er Gewürztraminer, Cave Cooperative de Ribeau

Der typische Elsässer mit Körper und Würze

Produktart Weißwein, trocken	Auslieferung binnen 48 Stunden
Flaschengröße/Inhalt 0,75 l	Mindestbestellmenge 1 Flasche
Hersteller Cave Cooperative de Ribeauville	Ihr Preis 8,80 € * **

Produktbeschreibung

Dieser Gewürztraminer ist ein klassisches Beispiel für einen trockenen, leichten Wein aus dem Elsass - körperreich, würzig-duftig und schmelzig. Ein angenehmes Muskataroma, gepaart mit reifen Fruchtnoten zeichnen diesen Wein aus. Gewürztraminer ist eine der aromaintensivsten Rebsorten mit einem starken Rosenbouquet und honigwürzigen Anklängen.

Dieser Wein ist ein idealer Partner zum deftigen Münsterkäse. Diese Winzergenossenschaft existiert seit 1895 und ist die Älteste Frankreichs. Sie wurde gegründet, um die Region und Winzer zu unterstützen. Die Weinlagen sind im Zentrum der Weinstraße angeordnet und haben viele Vorzüge. Vielseitige Bodenbeschaffenheit, wechselhafte Geländeformen und das milde Klima mit langanhaltender Sonneneinstrahlung sorgen jedes Jahr für ausgezeichnete Weine - vorwiegend rebsortenrein angebaut.

Expertise

Qualitätsstufe AOC	Trinktemperatur 8-11 Grad Celsius
Haltbarkeit 6 Jahre	passt zu Gebratene Gänseleber mit karamelisierten Äpfeln, Wokgerichte, Munster mit Schnittlauch und Kümmel gefüllt
Rebsorte Gewürztraminer	Anlässe Für zwischendurch, zum Aperitif oder zu aromabetonen Gerichten
Alkoholgehalt 13 Vol.%	Geschmacksrichtung trocken
Restzucker 11,2 g/l	Säure 2,49 g/l

* Preis je l: 11,73 €

** Sie erhalten auf diesen Artikel unseren Gebinderabatt