



Gewurztraminer "Cuvée René Dopff" A.O.C. Alsace 2015

13% alc./vol.

Description du produit

Caractère

Oeil : robe jaune pâle

Nez : expressif, séduisant aux notes d'épices ;

Bouche : bien équilibrée, avec du gras et du volume. La finale est large et persistante et offre des arômes de raisin sec avec des notes de roses blanches. Un vin très représentatif du cépage.

Accords gourmands

Il ne faut pas hésiter à servir ce grand vin d'Alsace en apéritif. Il est tout à fait approprié aux cuisines exotiques, et idéal avec un saumon fumé. Très convivial avec une fricassée de poulet à l'ancienne, une palette de porc braisée servie avec une salade de pomme de terre persillée. Le Gewurztraminer n'a pas peur des oppositions fortes. L'accord parfait est celui du Gewurztraminer et du Munster, ainsi que tout autre fromage fort. Enfin, il fait un bon mariage d'arômes avec les salades de litchis, le pain d'épices et les desserts à base de cannelle : pommes cuites au four à la cannelle et glace au pain d'épices, aumônière de quetsches au coulis de mandarine.



CONTIENT DES SULFITES