



Amélie & Charles Sparr®

Appellation AOC Alsace
Millésime 2017
Cépage Gewurztraminer

Dénomination *Intuition*

Vignoble
Localisation Wettolsheim
Structure du sol Calcaire
Climat Semi-continental

Analyses
Acidité totale (H2SO4) 2,44 g/l
Acidité tartrique 3,7 g/l
pH 3,94
Sucres résiduels 30,9 g/l
Degré alcoolique 14,50 % vol.

Vendange Manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers

Vinification Traditionnelle, avec levures indigènes, maturation en cuve inox
Certifié vin Ecocert

Dégustation

Visuelle Jaune or

Olfactive Fruits exotiques, fruit de la passion, litchi, très aromatique

Gustative Puissant, riche avec des arômes de rose et de cardamome

Température de service Entre 8 et 10 °C

Durée de vieillissement Jusqu'à 15 ans

Indice de sucrosité 4/5

Accords mets-vins Apéritif, Foie gras, cuisine exotique, fromages forts, desserts au chocolat au lait et salades de fruits

Idées recettes

- Agneau au coing, miel et gingembre
- Crevettes sauce à la mangue
- Ananas au curry
- Carpaccio de fraises au gingembre
- Crumble pêche et chocolat