



VIGNOBLE FAMILIAL CERTIFIE BIO

Gewurztraminer Essentiel 2023

Gamme Essentiel: Vins issus de nos vignes de plaine, de type sec ils expriment la typicité de chaque cépage dans une large palette d'arômes.

Appellation AOC Alsace

Cépage Gewurztraminer

Sables et marnes, parcelles âgées de 25 à 40 ans

Vinification Vendange manuelle, vinification fût inox

Production 650 bouteilles

Données Analytiques - Alcool 13%

-Sucres résiduels g/L

-Acidité Tot. g ac.tart./L

Garde 6 à 8 ans

Accords Gastro Typé et fruité, ce Gewurztramienr au fruité typique

marie à merveille avec les délices de la mer,

les viandes blanches, la choucroute les fromages frais.

Dégustation T° idéale de service 12°C

Robe jaune pâle soutenu

Nez expressif, fin, agrumes, pamplemousse.

Fruitée et acidulée à la fois, long et croquant, avec

une finale fraiche et minérale.



Bouche



13 Grand Rue-68 Ammerschwihr



www.freyburger.fr











ALSACE

