

# FISCHBACH Gewurztraminer

AOC ALSACE BLANC

## CÉPAGE

Gewurztraminer

## TERROIRS

Lieu-dit Strang  
Marnes grises

## VITICULTURE

Vignes moyenne d'âge 25 ans  
Vendanges manuelles  
Presse directe en raisin entier

## VINIFICATION

Récolté en légère surmaturité  
Élevage de 9 mois  
Levures indigènes, fermentation spontanée

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C.

## ALCOOL

13 %Vol.



APÉRO



PLATS  
ASIATIQUES



FROMAGES



DESSERTS

Vin solaire et gourmand à la robe dorée. Nez sur les fruits exotiques mûrs, que l'on retrouve en bouche, soutenus par une pointe d'acidité typique des terroirs marneux.