



Gewürztraminer Réserve Terroir 2018

Cave de Ribeauvillé



Artikel Nr.	00220
Land	Frankreich
Herkunft	Ribeauvillé, Elsaß
Rebsorte	Gewürztraminer (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC - Qualitätswein
Geschmack	fruchtig
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Langsame, kontrollierte Gärung, die durch Kühlung gestoppt wird, wenn ein harmonisches Süße-Säure Verhältnis erreicht ist.
Boden	Eine große Vielfalt, von sandig mit Granituntergrund bis zu lehmig-kalkigen Böden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Kräftig und typisch, großzügig und rund, mit würzigen Aromen, wie Pfeffer und Koriander, sowie blumige Noten aus Rose und Pfingstrose.
Empfehlung	Aperitif, würzige Gerichte, gekochtem Fisch, Weichkäse, sowie Gebäck
Über den Winzer	Die Cave de Ribeauvillé wurde 1895 von zahlreichen Winzern der Region gegründet und ist somit die älteste Winzervereinigung Frankreichs. Aufgrund seiner Lage im Zentrum der Weinstraße genießt Ribeauvillé viele Vorzüge. Das berühmte "Champ de failles" (Feld der Spalten) von Ribeauvillé hat zahlreiche wechselhafte Geländeformen von verschiedenartiger Bodenbeschaffenheit hervorgebracht. Dieses Mosaik aus überaus verschiedenen Parzellen mit einem unvergleichlichen mineralischem Reichtum hat den Anbau der verschiedensten Rebsorten begünstigt.