



NEUWEG 2018



Gamme

Macération

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Gewurztraminer
Terroir	Calcaire
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	14,5 % Vol
Sucre résiduel	1,1 g/L
Acide tartrique	5,7 g/L
SO2 total	12 mg/L
pH	3,36
Garde	2018 - 2033
T° de service	12-14 °C

Vinification	Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 25 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en foudre, une filtration légère, aboutissant à des vins sans aucun ajout ni sulfite.
Dégustation	La macération des raisins entiers apporte une robe or paille soutenue ; le nez développe des notes de roses, d'épices, de réglisses et d'agrumes murs. En bouche, une explosion d'épices, une belle fraîcheur aromatique, une finale saline : un vin de grande gastronomie !
Accords	Ce vin se déguste à température de cave (trop froid, les arômes seront fermés). Il sublimera vos apéritifs, plats épicés, fromages et desserts.



Domaine conduit en culture
bio-dynamique depuis 2006.
Contrôle ECOCERT France SAS.

Domaine Gross

11 rue du Nord - 68420 Gueberrschwihr
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 - Mob : +33 (0)6 76 53 04 58
Mail : contact@domainegross.fr

N° Siret : 410 055 495 00023 - Code NAF : 011A
N° TVA : FR81410055495 - N° Accise : FR93219E0083