GEWURZTRAMINER COMTES D'EGUISHEIM





El Léon Beyer Gewurztraminer Comtes dEguisheim se elabora a partir de uvas procedentes de las mejores laderas de las propiedades familiares, en su mayor parte "grands crus ", y solamente se elabora en grandes añadas.

Increíblemente envejecido, se nota la fruta y la impresionante calidad de este vino, vinificado según los métodos tradicionales pero usando la tecnología más actual.

Es uno de los mejores Gewurztraminers nunca producidos en Alsacia. Suele mejorar con el tiempo, necesita de 3 a 4 años para iniciar su desarrollo. En las mejores cosechas es extraordinario a los 10 o 15 años.

Productor:	Léon Beyer
Denominación:	A.O.C. Alsace
Origen:	Francia / Alsace
Clasificación:	Grand Cru Classé
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Gewürztraminer 100%
Producción:	7.500 botellas
Fermentación:	Tradicional, en toneles de roble muy viejos
Temperatura de servicio:	10-12°C
Potencial de guarda:	15-20 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

MARIDAJE

Aperitivos, foie gras, platos exóticos, quesos curados, atún al estilo provenzal, rape al curry o con azafrán, platos exóticos de pescado, rollitos de primavera, pato laqueado, pollo tandoori, cuscús, tajine de cordero, tacos.

NOTAS DE CATA

En nariz sobresalen aromas ahumados, miel y especias acompañados de fuertes notas florales. Un vino equilibrado, maduro y preciso con final largo.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es