CHÂTEAU DE RIQUEWIHR
DEPUIS 1549
DOPFF & IRION

Gewurztraminer Cuvée René Dopff A.O.C. Alsace
2025

VINIFICATION

Nous effectuons un pressurage basse pression et une vinification à température contrôlée. L'élevage du vin s'effectue sur lies fines pendant 4 mois, suivi d'une filtration. Le vin sera stocké en cuve (acier inoxydable) encore quelques mois avant sa mise en bouteille.

DÉGUSTATION

ROBE: Jaune or pâle, brillante et limpide.
NEZ: fin, floral rose fanée, épicé, raisins secs et de marc.
BOUCHE: Puissante et fraiche, épicée avec une note de miel.

ACCORDS GOURMANDS

Il est tout à fait approprié aux cuisines exotiques comme les raviolis chinois, une wok de légumes sauce aigre-douce. Il accompagne très bien un jambon braisé aux épices, un bleu de Bresse avec des raisins, un sorbet et macarons à la rose, une tarte au citron.

CÉPAGE
GEWURZTRAMINER

DEGRÉ D'ALCOOL
13.5 % alc./vol.

VENDANGE
Manuelle.

SERVICE
10 à 12°C

CONSERVATION
Conservation optimale jusqu'à cinq ans.

www.dopff-irion.com