



DOMAINE SCHLUMBERGER GEWÜRZTRAMINER
LES PRINCES ABBÉS
ALSACIA, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Especiado Suave.

Variedad: 100% Gewürztraminer.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: Fermentación en toneles y 8 meses sobre lías.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo dorado, con reflejos claros y una linda intensidad. Disco brillante, límpido y transparente.



Nariz dulce, agradable y con carácter. La fruta predomina con aromas exóticos de toronja, mango y lichi. También tenemos un toque floral de rosa, y especia como cardamomo.



En boca ataque exótico, piña, pomelo, flores, rosa, jengibre confitado con un fuerte carácter de especias. El final en boca es muy largo.



Se recomienda acompañar con platos picantes, sopa de calabaza con jengibre, ensalada de alcachofa con naranja, pollo exótico y estofado de camarones con leche de coco.



La Bodega

Domaines Schlumberger, es una casa productora de vinos de gran renombre y una de sus características es que sus vinos son elaborados con 100% uvas procedentes de su viñedo. Ellos no compran a ningún otro viticultor y controlan cada detalle desde el campo hasta la salida al mercado. Schlumberger es la bodega privada con mayor tierra en Alsacia de la cual un amplio porcentaje es de Grand Crus, representando el 10% de la producción total de Grand Crus de Alsacia.