1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025



Domaine Armand Gilg - Gewurztraminer Vieilles Vignes

Domaine Armand Gilg

France · Alsace et Lorraine

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2023
APPELLATION	Alsace - Gewurztraminer
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Moelleux
CÉPAGE(S)	Gewurztraminer
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Jolie robe jaune pâle très brillante aux reflets dorés. Un nez très expressif, fin, qui ne cède pas à la facilité expressive du cépage, mêlant touche exotique, abricot, rose, amande et litchi. La bouche se révèle grasse, tapissante et riche. Les notes de mangue, de passion et de fleur d'oranger sont en harmonie et nous emmènent sur les routes pâtissières. Agréable finale très gourmande qui garde une certaine fraîcheur. Servir frais sur la cuisine asiatique, voyage assuré.

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Foie Gras terrine
Tarte aux fruits
Munster
Kouglof ou kougelhopf

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Domaine Armand Gilg
2 RUE ROTLAND
67140 MITTELBERGHEIM
Tel : 0033388089276
www.domaine-gilg.com