1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023



Domaine Armand Gilg Gewurztraminer Grand Cru Zotzenberg

Domaine Armand Gilg

France · Alsace et Lorraine

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2020
APPELLATION	Alsace Grand Cru Zotzenberg
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Moelleux
CÉPAGE(S)	Gewurztraminer
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	Certifié en Conversion vers l'Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Avec sa belle robe dorée, brillante et inspirante, il nous invite à la dégustation. Nez très expressif, riche et identitaire, mêlant l'exotisme, la mangue et le litchi avec justesse. En bouche, l'attaque se fait sur une belle fraîcheur très intéressante qui lui confère élégance et buvabilité. Des notes complexes d'ananas rôti, de miel et de rose s'y bousculent. Longue finale savoureuse d'un vin qui se suffit à lui-même, ou accompagnera un classique munster.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Tarte à l'Alsacienne aux prunes
Escalope de foie gras de canard aux raisins
Foie gras de canard mi-cuit

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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