DOMAINE
ALLIMANT-LAUGNER

GEWURZTRAMINER 2020

Vendangé dès la dernière semaine de Septembre afin de préserver une fraîcheur indispensable aux équilibres recherchés, sur un millésime 2020 très généreux. Le fruit et les épices sont très intenses, la bouche équilibrée avec de la matière.

Harvested in the last week of September to preserve freshness and balance, on a very generous 2020 vintage. Intense expression of the fruit and spices, with a mouth well balanced and rich.



- **Cépage / Variety** 100% Gewurztraminer - AOC Alsace
- **Sol / Soil** : Granit
- **En conversion bio** / In organic conversion
- **Alcool / Alcohol** : 13,7 %
- **Sucre / Sugar** : 22,3 g/L – Moelleux / Medium sweet
- **Acidité / Acidity** : 4,4 g/L
- **Garde / Aging** : 6 - 8 ans
- **Service / Temperature** : 10°C / 50°F
- **Formats / Bottle sizes** : 75 cL
- **Accords mets / vins** : Apéritif, cuisines exotiques, fromages à pâte molle
  Wine & Food pairing: Aperitif, asian or spicy dishes, strong cheeses
- **Distinction / Award :** Médaille de Platine Decanter DWWA 2022 (97 pts)

Domaine Allimant-Laugner • 10 Grand'Rue 67600 Orschwiller (France)
03.88.92.06.52 • vins@allimantlaugner.fr • www.allimant-laugner.com