

Gruss

CRÉMANT D'ALSACE GRANDE CUVÉE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno 60% Pinot Blanc e Auxerrois, 20% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale delle uve, decantazione statica a freddo. Fermentazione in vasche di acciaio inox.

Affinamento sui lieviti 24-30 mesi.

Dosaggio Brut

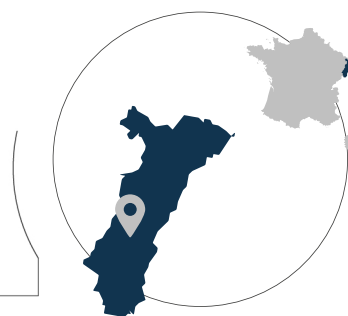
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino lucente, con perlage abbondante e persistente.

Profumo Sentori di frutta gialla matura uniti a sentori leggermente tostati.

Sapore Al palato è complesso, con note di frutta e brioche. Buona la lunghezza.

Abbinamenti Vino da aperitivo. Ottimo da accompagnare a frutti di mare, pesce in salsa ma anche dessert, crostate e biscotti



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER

