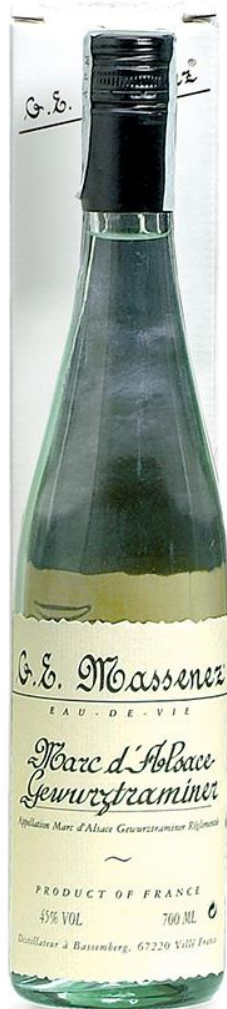


MARC DE GEWÜRZTRAMINER

BASSEMBERG/VAL DE VILLÉ



- Eccezionale produzione di **eaux de vie** di frutta, sapientemente ottenuta attraverso metodi tradizionali
- Solo i migliori frutti vengono selezionati per ottenere voluttuosi e cristallini distillati
- Simbolo di uno stile di vita, le acqueviti uniscono qualità e originalità per un grande e intenso piacere



TIPOLOGIA

Acquavite



ZONA PRODUTTIVA

Bassemberg



MATERIA PRIMA

Acini d'uva di Gewürztraminer



PRODUZIONE

Dopo un'accurata selezione, le vinacce vengono messe a fermentare. Successivamente inizia la distillazione in grandi tini



INVECCHIAMENTO

Dai 2 ai 3 anni prima dell'imbottigliatura



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Limpido trasparente



PROFUMO

Complesso e intrigante



SAPORE

Morbida e rotonda



ABBINAMENTI

Ideale come digestivo, può essere consumata in differenti maniere, come per esempio con un sorbetto al limone o abbinati a dolci più pastosi