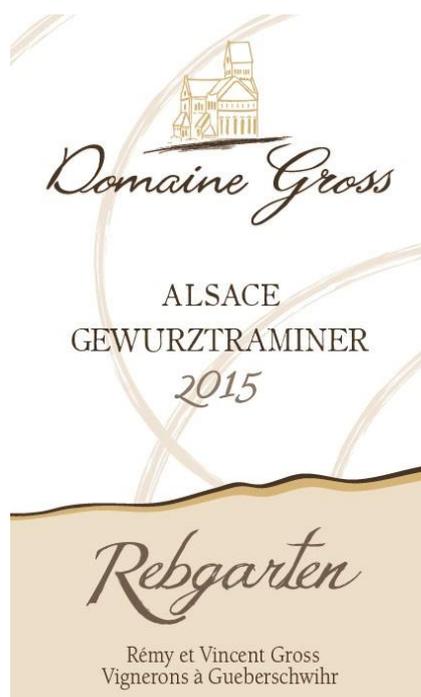




## REBGARTEN 2015



### Gamme

### Terroir

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Gewurztraminer
Terroir	Calcaire
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	13 % Vol
Sucre résiduel	23 g/L
Acide tartrique	7,5 g/L
pH	3,17
Garde	2015 - 2030
T° de service	7-8 °C

Vinification	Récolte à pleine maturité, le pressurage sera lent (20 heures au minimum) ; la fermentation se fait naturellement à partir des levures indigènes. S'ensuit un élevage sur lies totales en foudres durant 10 mois. La filtration et la mise en bouteilles ont eu lieu en juillet 2016.
Dégustation	D'une robe jaune paille, le nez dévoile une complexité aromatique sur des notes de fleurs, fruits et épices ; nous retrouvons en bouche des notes de raisons secs et d'épices.
Accords	Ce vin sublimera vos apéritifs, fromages ou encore desserts de types tartes aux fruits.



Domaine conduit en culture  
bio-dynamique depuis 2006.  
Contrôle ECOCERT France SAS.

### Domaine Gross

11 rue du Nord - 68420 Guebenschwihr  
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 - Mob : +33 (0)6 76 53 04 58  
Mail : [contact@domainegross.fr](mailto:contact@domainegross.fr)

N° Siret : 410 055 495 00023 - Code NAF : 011A  
N° TVA : FR81410055495 - N° Accise : FR93219E0083