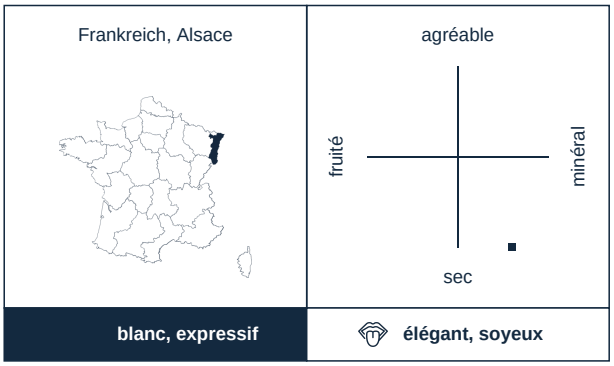
LA CHAMBRE AOP LA CHAMBRE AO

NIDERWIND | 2023



Vin soyeux composé de 70 % de Gewurztraminer, 20 % de Riesling et 10 % de Gewurztraminer macéré. Le nez est merveilleusement aromatique, avec des notes dépices et de rhubarbe. En bouche, il se révèle rond, velouté et équilibré, avec une acidité agréable, une finale longue et une belle ampleur. Un vin pour les soirées calmes - élégant, profond et harmonieux.



Gewürztraminer, Riesling

Maturité optimale: 1 - 10 Années

Pressurage direct du Gewurztraminer (70 %) et du Riesling, complété par 30 % de Gewurztraminer macéré. Élevé pendant 12 mois en fûts de chêne usagés.

clous de girofle, noix de muscade, poivre, litchi, fruits candis, mangue, rose, acacia

cuisse de poulet, plats au curry, saumon, côtelette de veau, fromages bleus

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873