

Massenez

MARC DE GEWÜRZTRAMINER

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Marc d'Alsace

Zona produttiva Bassemburg

Materia prima Vinacce 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'imbottigliamento.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido trasparente.

Profumo Complesso e intrigante.

Sapore Morbida e rotonda.

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



DIEFFENBACH-AU-VAL / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1870



MATERIA PRIMA | FRUTTA SELEZIONATA



METODO DI DISTILLAZIONE | FERMENTAZIONE DELLA FRUTTA E DISTILLAZIONE A SECONDA DEI DIVERSI PRODOTTI

