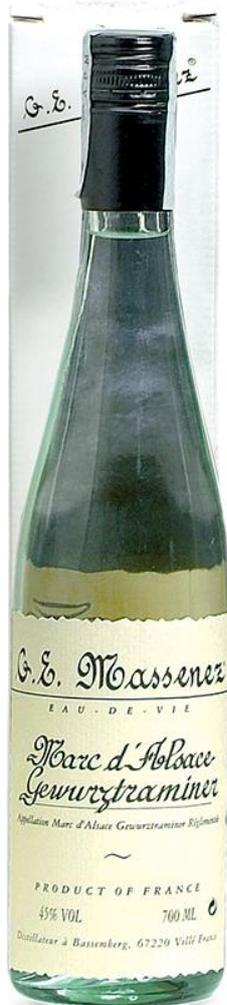


# MARC DE GEWÜRZTRAMINER

## 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