

# zink.

depuis 1640

## Gewurztraminer Sélection de grains nobles 2011

Vin d'Alsace

Appellation Grand Cru Steinert d'Origine Contrôlée

---

Sa robe est jaune ambrée présentant des reflets jaune vifs lumineux.

Au nez, on distingue très nettement la surmaturité de cette récolte botrytisée récoltée à la main en toute fin de vendange. À cette concentration s'ajoutent les arômes caractéristiques du gewurztraminer : pétales de rose, litchi et pain d'épices.

Au palais, on retrouve une puissance aromatique tout en finesse. On note une belle fraîcheur et une fin de bouche sur des touches de menthe poivrée et d'anis. Nous sommes en présence d'un très grand vin présentant une importante capacité au vieillissement.



**Température de service :** 8 – 10° C



**Durée de garde du vin :** 10 – 12 années



**Accords mets-vin :** ce gewurztraminer « Sélection de Grains Nobles » accompagne essentiellement des desserts, ou se déguste pour le culte du Vin entre passionnés et amateurs.

### **Domaine ZINK**

27 rue de la Lauch  
F-68250 PFAFFENHEIM

Tel : +33 3 89 49 60 87

[www.vins-zink.fr](http://www.vins-zink.fr)  
[infos@vins-zink.fr](mailto:infos@vins-zink.fr)