



Alsacia

La distinción "Gran Cru" se utiliza en el caso de extensiones limitadas de tierra y el cultivo exclusivo de uvas Gewürztraminer, Riesling y Muscat, e implica estrictas medidas de control en la producción de sus caldos.

Sólo existen 50 áreas que ostentan la apelación "Gran Cru", de las cuales Domaine Dopff es propietaria en parte de tres de las más importantes, por lo que se le considera como "La Mansión de Alsacia". Gracias a Dopff Au Moulin se creó la denominación de origen "Cremant".

Gewürztraminer Blanco

Nombre:	• Gewürztraminer.
Productor:	• Dopff "Au Moulin".
Lugar de Origen:	• Alsacia.
Cepa:	• 100% Gewürztraminer.
Grado Alcohólico:	• 13% Alc. Vol.
Temperatura para servirlo:	• 6°C a 7°C.
Color:	• Amarillo oro, pálido.
Nariz:	• Aroma muy particular a frutas, flores y especias. Único en su género.
Boca:	• Equilibrado, fresco, untuoso, destacando la explosión floral y frutal.
Se recomienda servirlo con:	• Comida mexicana, comida china. Como aperitivo acompañado con un queso fuerte.
Presentación:	• 750 ml.

