

# Joseph Cattin

## Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg



<b>Zona:</b>	<b>Voegtlinshoffen - Alsace</b>
Vitigno:	100% Gewurztraminer
Terreno:	Marno-Calcareo
Allevamento:	Guyot semplice e doppia
Esposizione:	Sud-Est
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Fermentazione:	a temperatura controllata tra 18 e 22°
Affinamento:	Rovere
Gradazione alcolica:	14°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti Totali:	140 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Colore giallo oro, al naso è speziato con note di frutta esotica e rose.

Al palato, mantiene le promesse e spiccano mango e litchies, ha bella rotondità e persistenza.

Vino di grande equilibrio, fresco fine e croccante.

### Abbinamenti



Si può bere da solo o per un aperitivo. Accompagna bene anche i piatti dai sapori decisi come il foie-gras, cucina speziata a base di curry, zenzero, chili, o formaggi forti. Ottimo anche a fine pasto ... meditativo!



- Wine Enthusiat 2016: 92/100
- Decanter World Women Wine Awards 2016: Bronzo



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



**Chicche  
di Vino**