



CHÂTEAU GUÉRY - VIN DE FRANCE, FR

D'OR ET GIVRE



DRUIF & WIJN

GEWÜRTZTRAMINER - VIOGNIER

Een honing zoete wijn, smaken van krentjes en karamel zijn duidelijk herkenbaar. De wijn is niet te zoet heeft nog veel fruit over.

VINIFICATIE

Deze wijn is gemaakt van twee percelen: een 15 jaar oude Gewurztraminer op klei-kalksteenbodem en een Viognier op Plio-Kwartair colluvium. De druiven worden laat geoogst, eind oktober tot begin november, en zijn overrijp, ingedroogd en soms botrytisaangetast. De oogst gebeurt handmatig, gevolgd door directe persing en langdurige fermentatie met inheemse gisten vanwege het hoge suikergehalte. Alleen in uitzonderlijke jaren wordt deze wijn geproduceerd.

ALCOHOL %

14%



Château
Guéry

pH

3.55

RESIDUAL SUGAR (G/L)

130

TOTAL ACIDITY (G/L)

3.3



HONING | KRENTEN | KARMEL |
GELE VRUCHTEN