



## Gewurztraminer Léon Beyer

**Composición :** **100 % Gewurztraminer**

**Procedencia :** **Eguisheim, Alsacia**

**Temperatura de servicio:** **12° C.**

Léon Beyer es uno de los productores de vino en Alsacia más respetados, ya que en la elaboración de sus vinos siempre tiene en mente el disfrute de estos con la gastronomía.

Este vino es uno de sus grandes clásicos, donde el terroir de Eguisheim así como su microclima resaltan en cada sorbo.

A la vista el vino presenta un color amarillo pálido con tonos verdosos.

La nariz recuerda las notas clásicas de esta cepa, las rosas, la pimienta, el jengibre, la miel etc....

En boca, regresan las notas que encontramos en la nariz, aunado con un acidez encantadora. Cada sorbo pide a gritos el siguiente. Un vino totalmente adictivo.

Se recomienda disfrutarlo solo, o acompañarlo con platillos especiados, inclusive picantes. Es el compañero perfecto de la cocina asiática y mexicana