

BARMES BUECHER GEWURZTRAMINER GC PFERSIGBERG 2019

	Alsacia		Gewurztraminer
	4 Meses Acero Inox.		Alcohol 14% Azúcar Res 16,9 g/l
	6 botellas c/ caja		+ 15 años



Armonioso, seductor y refinado.

Este Gewurztraminer semiseco es perfecto como aperitivo con verrines, o con la cocina tailandesa para una noción más exótica. Se expresa sin exuberancia y toma prestado con facilidad el vocabulario untuoso y suave de un foie gras, firmando este acuerdo con un final fresco y delicadamente especiado.



BARMES BUECHER RIESLING GC STEINGRUBLER 2019

	Alsacia		Riesling
	16 Meses Foudre		Alcohol 13%
	6 botellas c/ caja		+ 20 años



94 Puntos Andrea Larsson
90 Puntos Wine Enthusiast

Este Grand Cru produce grandes vinos de guardia, de carácter bastante amplio, finos y refinados. Durante sus 16 meses de crianza, ha desarrollado matices salinos, frescos y ligeramente ahumados. Un vino cincelado, delicado, preciso, ideal con pescados cocidos a los que aportará una nota de ligereza. También resulta muy cómodo con aves y carnes blancas que detestan los taninos agresivos.



BARMES BUECHER RIESLING GC HENGST 2020

	Alsacia		Riesling
	11 Meses Barricas Antiguas		Alcohol 14,5%
	6 botellas c/ caja		+ 20 años



Un vino potente, estructurado y especiado, el Riesling Grand Cru Hengst 2018 ha sacado su fuerza del suelo en el que se cultivó y hará las delicias de los pacientes que aún podrán disfrutarlo dentro de 20 años. Intenso y generoso, con notas ligeramente alimonadas, combinará perfectamente con el mundo marino.



BARMES BUECHER PINOT NOIR RESERVE 2020

	Alsacia		Pinot Noir
	11 Meses Barrica Roble Antiguo		Alcohol 13%
	6 botellas c/ caja		+ 15 años



Un vino fresco con hermosas notas de frutas rojas. Su grano de barrica finamente amaderado y sus taninos presentes pero sedosos confieren al Pinot Noir Réserve una hermosa fluidez y toda la delicadeza que se pueda soñar, apoyada por una hermosa acidez y un final salino.



BARMES BUECHER CREMANT BRUT NATURE ZERO DOSAGE 2019

	Alsacia		Blend
	Acero Inox.		Alcohol 12,5% Azúcar Res 0,5 g/l
	6 botellas c/ caja		+ 8 años



Una nota frondosa y verdosa se cierne sobre la nariz, que recuerda a la pradera de primavera y a la tierna pera verde. En el paladar es delgado y ligero y añade una mousse maravillosamente fina. Las nociones de ralladura de lima y pera verde se vuelven más fuertes hacia el refrescante final. Es una bengala elegante, esbelta y maravillosamente seca.

