

# GEWURZTRAMINER Grand Cru KAEFFERKOPF 2011



**Cépage** : Gewurztraminer

**Appellation** : AOP Alsace Grand Cru

**Terroir** : Coteaux marno-calcaires et granitiques.

**Description organoleptique** : D'une robe jaune dorée intense, il est doté d'une grande finesse aromatique, sur des notes de pâte d'amande et de violette. Doté d'une belle rondeur en début de bouche, il garde un équilibre parfait grâce à une pointe d'acidité, le tout sublimé par sa grande salinité.

**Accords mets et vin** : Apéritif mais aussi en accord avec le foie gras, les fromages (Bleu de Bresse, Roquefort, Munster...), les cuisines exotiques et épicées et les dessert pas trop sucrés.

**Garde** : 5 à 10 ans

**Travail technique et vinification** : Vendanges manuelles, pressurage long en pressoir pneumatique, vinification nature en foudre, élevage sur lies fines pendant 9 mois, mise en bouteilles, puis vieilli au domaine.

- Titre alcoolémique vol. : 13 %
- Conditionnement : Bouteille « flûte italienne » 75cl, bouchage liège

1 2 3 4 5 6 7 8 9

— — — — — — — — —



< Sec

Liquoreux >