

FICHE TECHNIQUE

Grand Cru KAEFFERKOPF 2011



Cépage : Gewurztraminer (60%), Riesling (30%), Pinot Gris (10%)

Appellation : AOP Alsace Grand Cru

Terroir : Coteaux Argilo-calcaire

Description organoleptique : D'une robe jaune dorée, ce vin propose les arômes épicés du gewurztraminer. Sa présence suave en bouche se poursuit avec une belle fraîcheur et une finale saline.

Accords mets et vin : Ce vin sera à son aise en accompagnement de volailles rôties, de cuisines exotiques aux saveurs épicées...

Garde : 10 ans

Travail technique et vinification : Vendanges manuelles, pressurage long en pressoir pneumatique, vinification nature en foudre, élevage sur lies fines pendant 9 mois et vieillissement dans nos caves.

- Titre alcoolémique vol. : 13 %
- Conditionnement : Bouteilles « flûtes italiennes » 75cl, bouchage liège.

1 2 3 4 5 6 7 8 9



< Sec

Liquoreux >