

## RIESLING Grand Cru KAEFFERKOPF 2011 sans soufre ajouté



**Cépage** : Riesling

**Appellation** : AOP Alsace Grand Cru

**Terroir** : Coteaux argilo calcaire

**Description organoleptique** : Sa robe est d'un doré intense, signe de sa richesse. Au nez les premiers arômes sont le gingembre et de citron confit. Il s'ouvre ensuite sur des notes de citron confit et d'ananas. En bouche la structure est équilibrée, c'est un vin sec, entre acidité franche et gras, puissant.

**Accords mets et vin** : Ce Riesling, puissant, mérite une cuisine de caractère : gibier à plume, gambas épicées...

**Garde** : 5 ans

**Travail technique et vinification** : Vendanges manuelles, pressurage long en pressoir pneumatique, vinification nature en barriques de chêne, élevage sur lies fines pendant 3 ans, mis en bouteilles au domaine à la main, sans filtration ni sulfite.

- Titre alcoométrique vol. : 13,5 %
- Conditionnement : Bouteille « flûte italienne » 75 cl, bouchage liège.

