

GRAND CRU KAEFFERKOPF GEWURZTRAMINER

Millésime : 2019

AOC : Alsace Grand Cru
Nb de bouteilles : 600

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour
que le vin vibre et vive libre!**



**Vin Sec. Complexité des
cépages et du terroir.
Nez puissant et capi-
teux. Bouche complexe,
épicée, ample. Beaux
amers fondus en fin de
bouche.
Vin de gastronomie.**

**Le Grand Cru Kaefferkopf s'étale sur 70 hectares de
côteaux à Ammerschwihr.**

Age des vignes : 63 ans.

Sol : Sols argilo-calcaires.

Exposition : Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforestierie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles. Vignes tressées, non rognées. Traitements : décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

Rendement : 27hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (100%). Macération à froid de 6 jours. Egrappage total. Levures indigènes. Ajout de 2g HL de SO2 sur jus, à la vendange.

Elevage : 20 mois sur lies fines barrique (5 ans d'âge).

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre : 9 mg/l - SO2 Total : 45mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 2.88 g/l / Tartrique : 4.4 g/l

Sucres résiduels : 3.9 g/l

Alcool : 15.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 12° et 14°.

Garde : Qui boira verra!