

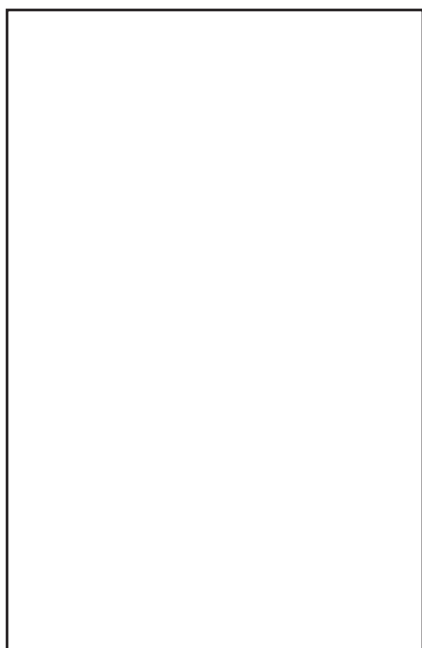
# GRAND CRU KÆFFERKOPF GEWURZTRAMINER

Millésime : 2020

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

AOC : Alsace Grand Cru

Nb de bouteilles : 1200



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

Parcelles : Lieux dits Winkel et Griess, deux parcelles  
située sur le Grand Cru Kaefferkopf.

Age des vignes : 64 et 24 ans.

Sol : Sols argileux et granitiques.

Exposition : Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs  
non labourés, ore naturelle et semis non fauchés.

Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les par-  
celles. Vignes tressées, non rognées. Traitements :  
décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation  
légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

Rendement : 25hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (100%). Macération de 6  
jours (50% égrappé, 50% grappe entière). Levures  
indigènes. Sans sul tes ni aucun intrant.

Elevage : 24 mois sur lies nes en barriques.

Mise en bouteille : Sans sul tes ni ltration.

SO2 Libre : 0 mg/l - SO2 Total : 7 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 4.02 g/l / Tartrique : 6.2 g/l

Sucres résiduels : 1.2 g/l

Alcool : 15.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.

Garde : Vin de garde qui se déguste dès aujourd'hui.

Un carafage lui sera bénéfique.

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.