

GRAND CRU KAEFFERKOPF RIESLING

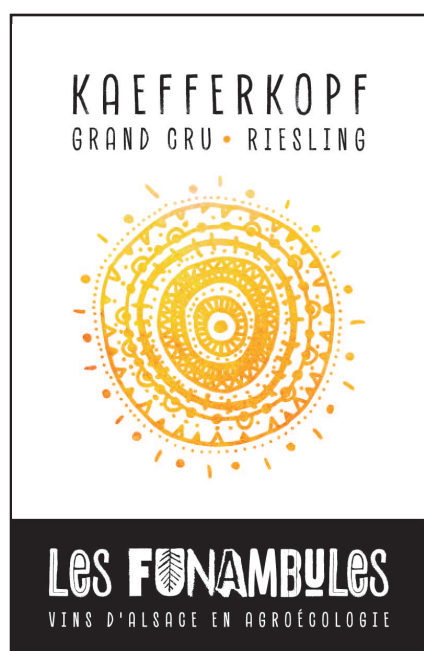
Millésime : 2020

AOC : Alsace Grand Cru
Nb de bouteilles : 550



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

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



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

Parcelle : lieu dit Pfulben, sur les coteaux granitiques
du Kaefferkopf.

Age des vignes : Plantation en 1950.

Sol : Sols granitiques.

Exposition : Sud-Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs
non labourés, flore 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 : Riesling 100%. Pressurage direct en
raisin entier pendant 10h. Levures indigènes.

Elevage : 33 mois sur lies fines en demi-muid.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre: 3 mg/L - SO2 Total : 17mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 4.19g/l / Tartrique : 6.4 g/l

Sucres résiduels : 0.2 g/l

Alcool : 14.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.

Garde : Vin de garde. Se déguste dès aujourd'hui. Un
carafage lui sera très bénéfique.