Domaine familial de 22 hectares situé à Katzenthal depuis trois générations. Dans le respect des terroirs nous cultivons nos vignes selon un mode biologique sans utilisation de produits chimiques depuis une dizaine d'années, certification Ecocert.

GEWURZTRAMINER KAEFFERKOPF 2020



Appellation : Alsace Grand Cru KAEFFERKOPF

Pays: France

Cépage: Gewurztraminer

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 28 g/l
(Indice 4 : aromatique et riche)

Rendement: 40 hl/ha

Acidité : 3.95 g/l H_2SO_4

Alcool : 13.8 °

Age moyen des vignes : 30 ans

Garde : 2024-2030

Terroir : Terroir de très ancienne notoriété, (dès 1328) Le Kaefferkopf est l'un des grands crus les plus réputés d'Alsace. Le sol argilo-calcaro-gréseux confère beaucoup de corps, de puissance et une structure particulière très équilibrée.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, fermentation sur plusieurs semaines et élevage de un an sur lies fines en cuve inox.

Dégustation : Nez fin , élégant et complexe avec des notes florales et fruitées (fruits exotiques). La bouche est ample et riche avec de beaux amers en finale qui équilibrent le vin. Grand classique concentré et riche.

Accord : A l'apéritif, en solo, avec des fromages forts (Munster, bleu, Epoisses) et également avec les cuisines asiatiques.