

Terroir : Le Grand Cru *Kaefferkopf* Des vins issus de parcelles en coteaux, sur des sols plus pentus, plus denses, à l'identité géologique marquée (Granit et Calcaire), à l'exposition Sud / Sud-Est... Maturité, vendange saine triée, rendements faibles sont les conditions ultimes pour produire ces vins de terroir.

Gewurztraminer Kaefferkopf 2017

Sélection Guide Hachette 2020

Appellation	AOP Alsace Grand Cru
Cépage	Gewurztraminer
Sol	granitique et calcaire exposition sud-est
Vinification	Vendange manuelle, issue de parcelles âgées de 35 à 45 ans
Production	2300 bouteilles
Données	-alcool 13.5%
Analytiques	-sucres 60g/L
Garde	8 à 10 ans
Accords gastro	un vin de plaisir, de gastronomie, avec des verrines Un tajine épices douces, un Munster.
Dégustation	Température idéale de service 12°C Belle robe jaune brillant Nez expressif, aux notes fruits frais, de banane. Bouche : attaque riche, relayée par une note épicée de poivre Vin élégant et persistant.

