

GEWURZTRAMINER Grand Cru KAEFFERKOPF SELECTION DE GRAINS NOBLES 2004



Cépage : Gewurztraminer

Appellation : AOP Alsace Sélection de Grains Nobles

Terroir : Coteaux marno-calcaires et granitiques

Description organoleptique : La robe est jaune or soutenue. Le nez est d'une grande complexité : arômes d'agrumes (citron confit, orange), mais aussi bruyère, et des notes de brioché, de menthe et de réglisse. En bouche, c'est d'une grande concentration, soutenu par une trame acide qui apporte une extraordinaire persistance.

Accords mets et vin : Certains fromages comme les chèvres affinés, le roquefort...

Garde : Sa grande concentration en fait un très grand vin de garde, sans limite dans le temps.

Travail technique et vinification : Vendange manuelle et tri sélectif des grains atteints de pourriture noble, pressurage long, vinification nature en cuve inox et élevage en foudre de 9mois.

- Titre alcoolémique vol. :
- Conditionnement : Bouteilles « flûte alsacienne » 75cl, bouchage liège.



< Sec Liqueux >