Gewurztraminer

Grand Cru Kaefferkopf

2022

Dégustation

Un vin de garde. Nez fumé sur des notes de rose et de fleur d'oranger, un vin fin et complexe à la bouche chaleureuse et pleine.

Vinification

Vignes enherbées un rang sur deux. Apport de compost et de préparats biodynamiques pour accroître la vitalité du sol. Aucun produit chimique n'est utilisé, seuls le soufre, le cuivre et des tisanes de plantes sont utilisés pour protéger la vigne et stimuler ses défenses naturelles.

Vinification

Vendange manuelle à complète maturité, pressurage des raisins entiers pendant 8 heures, fermentation avec les levures indigènes en fût pendant 4 mois puis élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille à la fin du printemps. Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

Appelation

Alsace Grand Cru Kaefferkopf Contrôlée

Cépage

100% gewurztraminer

Terroir

Granit, parcelle en coteau

Potentiel de garde

10 à 15 ans

Sucres

29 g/l

Acidité

2,54 g H2SO4/l

Alcool

13,5 % vol

Sucrosité :

Temps de garde :

15 ans

Domaine Etienne SIMONIS

2 rue des Moulins
68770 Ammerschwihr
+33 3 89 47 30 79
www.domaine-simonis.fr