Riesling

Grand Cru Kaefferkopf

2022

Dégustation

Un nez aromatique et exotique sur des notes de mandarine et d'ananas. La bouche est ample et délicate avec une minéralité importante et une belle persistance.

Vignes

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 subbissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

Accord met/vin

Saumon fumé, poissons, crustacés, noix de saint jacques, cuisses de grenouille, escargots, volailles, lapin à la moutarde, sushis, fromages de chèvre et de brebis.

Appelation

Alsace Grand Cru Kaefferkopf Contrôlée

Cépage

100% riesling

Terroir

Granit, parcelle en coteau, terroir solaire

Potentiel de garde

10 à 15 ans

Sucres

1,4 g/l

Acidité

4,59 g H2SO4/l

Alcool

13,5 % vol

Sucrosité :

Sec Demi-sec Moelleux Doux

Temps de garde :

15 ans

Domaine Etienne SIMONIS

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