

## Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf

Appellation Alsace Grand Cru Kaefferkopf Contrôlée

Complexe - Puissant - Aromatique



### HISTOIRE

Le Grand Cru Kaefferkopf, établi en 2007 en Alsace, est caractérisé par sa géologie complexe mêlant granites, calcaires, grès, argiles et bénéficie d'un ensoleillement optimal.

### TERROIR

Argilo-calcaire

### CÉPAGE

Gewurztraminer 100%

### VIGNOBLE

Âge des vignes : 30 ans

Vendange : 100% manuelle

Notre vignoble certifié Haute Valeur Environnementale est conduit en lutte raisonnée reposant sur une approche d'équilibre. Les méthodes alternatives sont privilégiées telles que la prévention, la protection des auxiliaires, la promotion de la biodiversité, tout en garantissant une qualité optimale des raisins.

### VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un presseur pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées pendant 9 à 12 mois

### SERVICE

À servir entre 8 et 10°C

Potentiel de garde : 6 à 8 ans

### SPÉCIFICITÉS

Teneur en alcool : 13,5% vol.

Sucres résiduels : 45 g/L

Contient des sulfites

Également disponible  
en magnum 1,5L

### DÉGUSTATION

Il développe des arômes intenses de fruits tropicaux tels que le litchi ou la mangue ainsi que des notes épicées et florales notamment la rose et le gingembre. Des arômes de miel et de fruits mûrs contribuent également à donner au nez une impression de richesse incomparable. En bouche, la large palette aromatique est parfaitement mise en valeur par son onctuosité et sa texture veloutée. Le terroir du Kaefferkopf lui apporte une belle acidité et beaucoup d'élégance en fin de dégustation.

SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX

### ACCORD METS & VINS

C'est un vin gastronomique qui s'harmonise bien avec une large variété de plats, tels que le foie gras, les fromages corsés (comme le bleu de Bresse, le Maroilles, le Roquefort et le Munster), les plats exotiques et épicés, ainsi que les desserts peu sucrés. Il est également très apprécié en apéritif.

## Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf

Appellation Alsace Grand Cru Kaefferkopf Contrôlée

Type de bouteille	Contenance (mL)	Gencod Bouteille	Gencod carton
Flûte d'Alsace	750	3760167320294	3760167320515

Cols par carton	Cols par palette	Étages par palette	Cartons par rang	Poids bouteille (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur bouteille (cm)	Diamètre bouteille (cm)	Dimensions cartons (HxLxP cm)	Dimension palette (HxLxP cm)
6	576	8	12	1,2	7,5	720	33	7	13,5x37x20,5	170x120x80

