

Riesling Grand Cru Kaefferkopf

Appellation Alsace Grand Cru Kaefferkopf Contrôlée

Sec - Fruité - Vif



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

Riesling 100%

VIGNOBLE

Âge des vignes : 25 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 pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°C
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées pendant 10 à 12 mois

SERVICE

À servir entre 8 et 10°C

Potentiel de garde : 6 à 8 ans

SPÉCIFICITÉS

Teneur en alcool : 12,5% vol.

Sucres résiduels : 4 g/L

Contient des sulfites

Également disponible
en magnum 1,5L

DÉGUSTATION

Le Riesling Grand Cru Kaefferkopf est délicat et élégant, avec des arômes fruités subtils tels que le citron, la citronnelle, le pamplemousse, la pêche et la poire, ainsi que des notes florales. Il évolue avec le temps pour offrir des arômes minéraux distincts tels que la pierre à fusil, le silix et le «pétrole».

En bouche, il est caractérisé par une fraîcheur remarquable, qui persiste tout au long de la dégustation. Son corps est marqué par une sensation de gras et de rondeur, tout en conservant une certaine finesse fruitée. Cette structure élégante en fait un partenaire idéal pour accompagner la haute gastronomie.

SEC

DEMI-SEC

MOELLEUX

DOUX

ACCORD METS & VINS

Le Riesling Kaefferkopf peut sublimer les plats de fruits de mer et de poissons, ainsi que les crustacés préparés de diverses manières. Ce vin blanc sec peut également accompagner avec élégance les plats régionaux alsaciens, comme le baeckeffe et la choucroute. Il est également admirable avec des viandes blanches ou des plats d'hiver à base de fromage fondu comme la raclette ou la fondue savoyarde.

1/2

Riesling Grand Cru Kaefferkopf

Appellation Alsace Grand Cru Kaefferkopf Contrôlée

| Type de bouteille | Contenance (mL) | Gencod Bouteille | Gencod carton |
|-------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Flûte d'Alsace | 750 | 3760167320232 | 3760167320577 |

| 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 |

