

Etienne Simonis



Gewurztraminer

Grand Cru Kaefferkopf

2023

Dégustation

Un vin de garde. Nez expressif sur des notes fleuries et épicées, un vin fin et complexe à la bouche gourmande 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 6 heures, fermentation avec les levures indigènes en cuve inox pendant 4 mois puis élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille à la fin du printemps. Nos vins ne subissent ni levurage, ni collage, ni chaptalisation, ni acidification.

Appellation

Alsace Grand Cru Kaefferkopf Contrôlée

Cépage

100% gewurztraminer

Terroir

Granit, parcelle en coteau

Potentiel de garde

15 à 20 ans

Sucres

39 g/l

Acidité

3 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