Gewurztraminer

Grand Cru Kaefferkopf

2024

Dégustation

Un vin de garde. Nez expressif sur des notes fleuries et épicées, un vin fin et complexe à la bouche gourmande et pleine.

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.

Vendanges

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 mois de juillet 2025. 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
37,9 g/l
Acidité
3,45 g H2SO4/l
Alcool
13 % 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