



Grand Cru Kaefferkopf 2020

75 cl

Situation géographique et sol

Le Grand Cru Kaefferkopf est situé sur les plus beaux coteaux d'Amerschwih; exposé sud et ouest le sous sol est constitué de granit, de calcaire et de grès. Il donne naissance à des vins élégants et d'une grande finesse.

Vendange et vinification du Kaefferkopf d'Alsace Grand Cru

La vendange est exclusivement faite à la main. Les raisins sont délicatement pressés et la clarification des jus se fait naturellement à basse température. Les fermentations sont lentes et l'élevage sur lies fines de 9 mois minimum, confère au vin le gras, l'expression intense et complexe des plus Grands Vins Blancs de ce monde.

Commentaires de dégustation du Kaefferkopf d'Alsace Grand Cru

Sa robe est d'un jaune d'or intense. Le seul assemblage autorisé dans l'Appellation Alsace Grand Cru, le Kaefferkopf développe un bouquet intense de fleurs et de fruits mûrs, de fruits exotiques, de mangue. En bouche le vin est d'une exceptionnelle concentration avec des notes de fruits exotiques et d'épices bien présentes. Le subtil assemblage du Kaefferkopf s'exprime dans toute son originalité.

Accord mets et vins avec le Kaefferkopf d'Alsace Grand Cru

Ce vin blanc fruité, épicé, généreux, est un apéritif original, et il accompagne aussi bien les fromages que les desserts. Le Grand Cru Kaefferkopf se marie avec bonheur avec le foie gras. Il est aussi le partenaire idéal d'un Tajine, de la cuisine orientale ainsi que de la cuisine asiatique épicée.

Aspect technique du Kaefferkopf d'Alsace Grand Cru

Cépage : Assemblage de 60 % Gewurztraminer / 23% Riesling / 17% Pinot Gris
Consommez entre 10° et 12°C



Sucrosité : 19,9 g/l
Alcool : 13°

Potentiel de garde : 7 à 10 ans
