



Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2021

75 cl

Situation géographique et sol

Le Vignoble de la Maison Kuehn est situé à Ammerschwihr à l'Ouest de Colmar en Alsace. L'Appellation Alsace Grand Cru contrôlée couronne des terroirs délimités aux caractéristiques géologiques et d'exposition exceptionnels. De ces terroirs naissent des vins d'exception, des vins de gastronomie, des vins fascinants et authentiques. Le Grand Cru Kaefferkopf est situé sur les plus beaux coteaux d'Ammerschwihr; 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 Riesling d'Alsace Grand Cru Kaefferkopf

Notre œnologue Francis Klee veille tout particulièrement sur ces parcelles et suit avec beaucoup de rigueur toutes les règles de conduite liées à L'Appellation 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 Riesling d'Alsace Grand Cru Kaefferkopf

Son bouquet délicat s'exprime sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche allie fraîcheur et élégance avec des notes plus exotiques comme le Yuzu. Équilibré, avec une acidité toute en finesse, quelques notes de minéralité, et une belle longueur.

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

L'Alsace Grand Cru Kaefferkopf Riesling est un vin de gastronomie qui sera parfait en accompagnement de fruits de mer, ou de poissons : un Turbot sauce à



l'orange et au romarin, un filet de poisson sauce citronnelle, sandre, lotte... Il accompagnera également avec bonheur les tartares de saint Jacques, ou les chairs les plus délicates comme le homard ou la langouste.

Aspect technique du Riesling d'Alsace Grand Cru Kaefferkopf

Cépage : Riesling
Consommez entre 10° et 12°C
Sucrosité : 5.5 g/l
Alcool : 13°

Potentiel de garde : 7 à 10 ans
