

GRAND CRU KÆFFERKOPF GEWURZTRAMINER

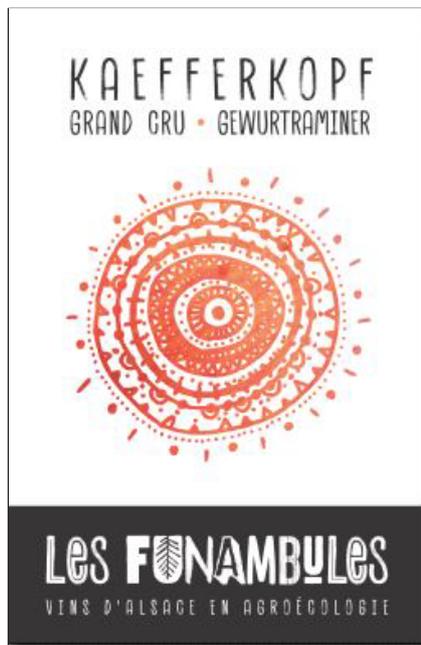
Millésime : 2020

AOC : Alsace Grand Cru
Nb de bouteilles : 1200



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour
que le vin vibre et vive libre!**



**Vin Sec. Complexité des
cépages et du terroir.
Nez puissant et capi-
teux. Bouche complexe,
épicée, ample. Beaux
amers fondus en fin de
bouche.
Vin de gastronomie.**

**Le Grand Cru Kaefferkopf s'étale sur 70 hectares de
côteaux à Ammerschwihr.**

Parcelles : Lieux dits Winckel et Griess, deux parcelles
située sur le Grand Cru Kaefferkopf.

Age des vignes : 64 et 24 ans.

Sol : Sols argileux et granitiques.

Exposition : Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs
non labourés, flore naturelle et semis non fauchés.
Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les par-
celles. Vignes tressées, non rognées. Traitements :
décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation
légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

Rendement : 25hl/ha

Vinification : Gewurztraminer (100%). Macération de 6
jours (50% égrappé, 50% grappe entière). Levures
indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 24 mois sur lies fines en barriques.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

S02 Libre : 0 mg/l - S02 Total : 7 mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 4.02 g/l / Tartrique : 6.2 g/l

Sucres résiduels : 1.2 g/l

Alcool : 15.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10° et 12°C.

Garde : Vin de garde qui se déguste dès aujourd'hui.

Un carafage lui sera bénéfique.