

# GRAND CRU KÆFFERKOPF RIESLING

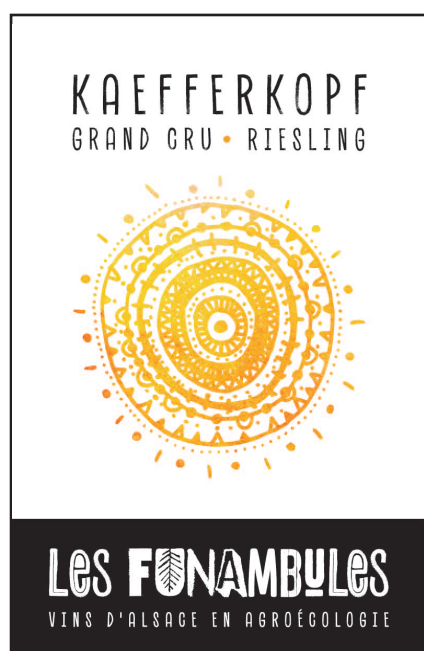
Millésime : 2019

AOC : Alsace Grand Cru  
Nb de bouteilles : 650



**LES FUNAMBULES**  
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

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



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

**Parcelle :** lieu dit Pfulben, sur les coteaux granitiques  
du Kaefferkopf.

**Age des vignes :** Plantation en 1950.

**Sol :** Sols granitiques.

**Exposition :** Sud-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 :** 30hl/ha

**Vinification :** Riesling 100%. Pressurage direct en  
raisin entier pendant 10h. Levures indigènes. Ajout de  
1g HL de SO<sub>2</sub> sur jus, à la vendange.

**Eleveage :** 36 mois sur lies fines en demi-muid.

**Mise en bouteille :** Sans sulfites ni filtration.

SO<sub>2</sub> Libre: 4 mg/L - SO<sub>2</sub> Total : 33mg/l

Acidité totale en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : 4.38g/l / Tartrique : 6.7 g/l

Sucres résiduels : 4.2 g/l

Alcool : 15 % vol.

**Dégustation :** Servir entre 10° et 12°C.

**Garde :** Vin de garde. Se déguste dès aujourd'hui. Un  
carafe lui sera très bénéfique.