

GRAND CRU KÆFFERKOPF RIESLING

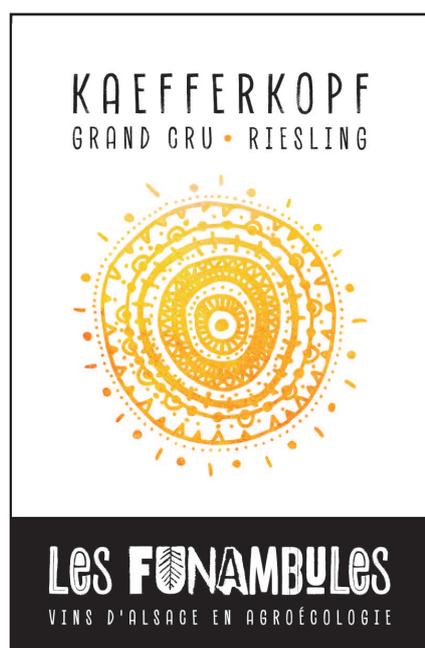
Millésime : 2019

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 SO₂ sur jus, à la vendange.

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

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO₂ Libre: 4 mg/L - SO₂ Total : 33mg/l

Acidité totale en H₂SO₄ : 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
carafage lui sera très bénéfique.