



**KIEFFER**  
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Alsace  
**PINOT NOIR**

Tradition

sec

**2024**

Vendanges mécaniques puis cuvaison en cuve inox pour 7 à 10 jours avec remontages et pigeages selon l'extraction souhaitée. Pressurage pneumatique rapide à faible pression. Elevage en cuve jusqu'au printemps, filtration à plaques avant mise en bouteille.

### Infos techniques

**Lieu-dit :** "Hasel" (marno-gréseux)

**Exposition :** Plateau est

**Rendement :** 60 hL/ha

**Acidité totale :** 5,3 g/L

**Sucre résiduel :** 0,18 g/L

**Alcool:** 12.45 % vol.

### Dégustation

Un nez expressif sur la cerise, griotte. La bouche est souple grâce à une structure fine et délicate et des tanins en petite quantité.

**À apprécier sur une soirée pizza, les charcuteries fines ou des travers de porc laqués...**



**Maison KIEFFER**  
30 Rte des Vins  
67140 Itterswiller, Alsace FRANCE,

vin@maison-kieffer.com  
+33 (0)388.85.59.80  
[www.maison-kieffer.com](http://www.maison-kieffer.com)



**KIEFFER**  
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Alsace  
**PINOT NOIR**

Tradition  
dry

**2024**

Mechanical harvest, then vatting in stainless steel vat for 7 to 10 days with pumping over and punching of the cap, frequency depending on expected extraction. Quick pneumatic press at low pressure. Ageing in vat until spring, filtration before bottling.

### Technical datas

**Plots:** "Hasel" (marl-sandstone)

**Exposure:** Eastern plateau

**Yield:** 60 hL/ha

**Total acidity:** 5.3 g/L

**Residual sugar:** 0.18 g/L

**Alcohol:** 12.45 % vol.

### Tasting

Expressive nose of cherry with some black pepper hints. Souple touch in mouth thanks to a thin structure for a maximum of delicacy.

**Fun to pizza nights, cold cuts, glazed pork belly...**



**Maison KIEFFER**  
30 Rte des Vins  
67140 Itterswiller, Alsace FRANCE,

vin@maison-kieffer.com  
+33 (0)388.85.59.80  
[www.maison-kieffer.com](http://www.maison-kieffer.com)