



AOP Alsace
RIESLING

Tradition

sec

2023

Vendanges mécaniques et presse pneumatique. Le vin est vinifié en cuve thermo-régulée en inox. Elevage sur lies fines pour minimum 5 mois. Filtration à plaques.

Infos techniques

Lieu-dit : "Haydi" (marno-gréseux)

Exposition : Plateau

Rendement : 60 hL/ha

Acidité totale : 5,9 g/L

Sucre résiduel : 3,5 g/L

Alcool: 13.08 % vol. (12,5% vol. sur étiqu.)

Dégustation

Nez intense de citronnelle, verveine et pomme verte avec quelques touches pétrolées. La bouche est croquante et charnue. C'est un vin qui s'accorde facilement, par exemple avec un

Cuisine de tous les jours : rôti de porc, les poissons blancs ou une choucroute.



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

vin@maison-kieffer.com
+33 (0)388.85.59.80
www.maison-kieffer.com



AOP Alsace
RIESLING
Tradition
dry
2023

Mechanical harvest and pneumatic press. The wine is vinified in thermo-regulated stainless steel vats. Ageing on lies for a few months. Filtration and then bottling after Easter.

Technical datas

Plots: " Haydi " (marl-sandstone)

Exposure: Southern plateau

Yield: 60 hL/ha

Total acidity: 5,9 g/L

Residual sugar: 3,5 g/L

Alcohol: 13.08 % vol. (12,5% vol. on label)

Tasting

Intense fruity nose of lemongrass, verbena and green apple with some petrol notes, the mouth is crisp and fleshy.

Perfect wine to pork pot, fish, sauerkraut...



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

vin@maison-kieffer.com
+33 (0)388.85.59.80
www.maison-kieffer.com