



**KIEFFER**  
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Alsace  
**PINOT NOIR**

Barrique

sec

**2023**

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 fûts de chêne bourguignons pendant 20 mois, 6 pièces d'âges différents pour un meilleur équilibre. Filtration à plaques avant mise en bouteille.

### Infos techniques

**Lieu-dit :** "Fruehmess" (grès rose)

**Exposition :** South

**Rendement :** 45 hL/ha

**Acidité totale :** 6 g/L

**Sucre résiduel :** < 0,2 g/L

**Alcool:** 13.05 % vol.

### Dégustation

Le côté fruit des bois du Pinot Noir (cassis, cerise) restant présent, on observe un nez plus toasté démontrant une belle dualité entre fruit, épice et boisé.

**On pourra l'oser sur des mets de gibier, boeuf maturé ou charcuterie fumée (pastrami).**



**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

VIN DE FRANCE  
**PINOT NOIR**

Barrique  
dry

**2023**

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 Burgundy sized barrels from different ages for balance. Light filtration before bottling.

### Technical datas

**Plots:** "Fruehmess" (pink sandstone)

**Exposure:** South

**Yield:** 45 hL/ha

**Total acidity:** 5.3 g/L

**Residual sugar:** 0.18 g/L

**Alcohol:** % vol.

### Tasting

The wild berry side of Pinot Noir still expressing (blackcurrant, cherry), you can feel a nice toasty and oaky duality. Adding some tannins, the structure is wider and fuller.

**As Pinot Noir can be, it is a very easy to pair wine : game meat filet, matured angus beef, pastrami.**



**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)