



KIEFFER
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Alsace
PINOT NOIR

Latitude 48

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 cuve jusqu'au printemps, filtration à plaques avant mise en bouteille.

Infos techniques

Lieu-dit : "Fruehmess" (grès rose)

Exposition : South

Rendement : 45 hL/ha

Acidité totale : 5,5 g/L

Sucre résiduel : < 0,2 g/L

Alcool: 12.83 % 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



AOP Alsace
PINOT NOIR

Latitude 48

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 vat until spring, filtration before bottling.

Technical datas

Plots: "Fruehmess" (pink sandstone)

Exposure: South

Yield: 45 hL/ha

Total acidity: 5.5 g/L

Residual sugar: < 0,2 g/L

Alcohol: 12.83 % vol.

Tasting

Intense nose of wild blackberry and amaretto-cherry with a touch of musc and clove, the structure of velvet is fascinating.

Nice juicy meat such as snacked lamb shoulder or beef t-bone with chimichurri.

