



KIEFFER
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Alsace
MUSCAT

Tradition

sec

2024

Vendanges mécaniques, macération carbonique à froid puis 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 : "Neuematten" (marnes sableuses)

Exposition : South

Rendement : 55 hL/ha

Acidité totale : 5,6 g/L

Sucre résiduel : 2,6 g/L

Alcool: 11.98 % vol.

Dégustation

Délicat et aromatique, son nez intense sur la fleur blanche (sureau) et le litchi montre directement la typicité du cépage, sur une construction fraîche et sec en sucre.

Cuisines végétariennes : fromage de chèvre et miel, asperge, sashimis et makis, poissons grillés et hollandaise à la sauge...



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
MUSCAT
Tradition
dry
2024

Mechanical harvest, cold carbonic maceration 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: "Neuematten" (sandy clay)

Exposure: South

Yield: 55 hL/ha

Total acidity: 5.6 g/L

Residual sugar: 2.6 g/L

Alcohol: 11.98 % vol.

Tasting

Delicate and aromatic, its intense nose of white flower, edelberry and litchi cannot hide its true essence, but the dry and fresh mouth is a nice surprise.

Veggie food: goat cheese & honey, asparagus & mayo, sushi diner, grilled fish & sage hollandaise sauce...



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

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