



KIEFFER
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Alsace
GEWURZTRAMINER

Tradition

sec

2023

Vendanges mécaniques and 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 : "Jungfeld" (sables et argiles)

Exposition : Plateau est-ouest

Rendement : 50 hL/ha

Acidité totale : 4,9 g/L

Sucre résiduel : 3,5 g/L

Alcool : 14.23 % vol. (13,7% vol. sur étiqu.)

Dégustation

Nez intense de frangipane, abricots murs et ananas avec un fond de miel et pain d'épices. Bien équilibré et sec, le développement en bouche est tendre avec une finale discrètement tannique, comme un dépôt de thé noir.

Sur les cuisines d'orient ou un poke bowl sauce piquante



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
GEWURZTRAMINER
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: "Jungfeld" (sands and clay)
Exposure: Plateau est-ouest
Yield: 50 hL/ha
Total acidity: 4.9 g/L
Residual sugar: 3.5 g/L
Alcohol: 14.23 % vol. (13,7% vol. sur étiqu.)

Tasting

Intense nose of marzipan, ripe apricots and ananas with hints of honey and gingerbread. Well-balanced and completely dry, you will notice a smooth development and discreet tannin just like a black tea.

Ideal wine to asian food or poke bowl with spicy 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