



**KIEFFER**  
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Alsace  
**RIESLING**

Latitude 48

sec

**2022**

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 :** "Fruehmess" (grès rose)

**Exposition :** Coteau sud

**Rendement :** 55 hL/ha

**Acidité totale :** 8,3 g/L

**Sucre résiduel :** <0,2 g/L

**Alcool:** 12.25 % vol.

### Dégustation

Nez précis et minéral révélant par la suite des arômes de citron et d'ananas mur et comme une note de silex fumé en fond bien que le terroir soit composé de grès. Belle longueur et finale sur une salivation saline.

**Complimente tous les plats de mer, en particulier les produits nobles (St Jacques, langoustines, turbot)...**



**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)



AOP Alsace  
**RIESLING**  
Latitude 48  
dry  
**2022**

Mechanical harvest and pneumatic press. The wine vinified in thermo-regulated stainless steel vats. Ageir on lies for at least 5 months. Light filtration before bottling.

#### Technical datas

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

**Exposure:** South

**Yield:** 55 hL/ha

**Total acidity:** 8.3 g/L

**Residual sugar:** < 0,2 g/L

**Alcohol:** 12.25 % vol.

#### Tasting

Sharp mineral nose revealing lemon and ripe pineapple aromas and like a silex smokey background, while the grapes grow on sandstone and sandy lime soils. Long and beautiful finish with a lovely salivation.

**Salinity complements seafood and fish**



**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)