



AOP Alsace
GEWURZTRAMINER

Réserve
moelleux

2022

Vendanges mécaniques et presse pneumatique. Le vin est vinifié en cuve thermo-régulée en inox pour contrôler et arrêter la fermentation par le froid. Elevage sur lies fines pour minimum 5 mois. Filtration à plaques.

Infos techniques

Lieu-dit : "Jungfeld" (sables et argile)

Exposition : Coteau sud

Rendement : 40 hL/ha

Acidité totale : 4,9 g/L

Sucre résiduel : 31,8 g/L

Alcool: 14.09 % vol. (13,6% vol. sur étiqu.)

Dégustation

Fruité exotique, notes de miel et d'épices douces. Ici on retrouve un développement dense et complexe.

Redécouvrir ce vin sur un fromage bleu, des nouilles sautées au piment ou un bon morceau de chocolat.



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

Réserve
medium-sweet

2022

Mechanical harvest and pneumatic press. The wine is vinified in thermo-regulated stainless steel vats for a better control on the fermentation and cold stabilization. Ageing on lies for at least 5 months. Light filtration before bottling.

Technical datas

Plots: "Jungfeld" (sands and clay)

Exposure: South

Yield: 40 hL/ha

Total acidity: 4,9 g/L

Residual sugar: 31,8 g/L

Alcohol: 14.09 % vol. (13,6% vol. on label)

Tasting

Exotic fruity nose with honey hints, full-bodied development and complexity in mouth.

Nice pleasure wine, to taste with blue cheeses and nuts, spicy sautéed noodle or chocolate.



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

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