



KIEFFER
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Alsace
PINOT GRIS

Latitude 48

sec

2024

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 : 45 hL/ha

Acidité totale : 4,9 g/L

Sucre résiduel : 3,3 g/L

Alcool: 12.84 % vol.

Dégustation

Un nez plus discret pour le Pinot. On constate quand même des notes délicates de poire fraîche et coing avec une finale légèrement fumée. La bouche est pleine et tendue, l'onctuosité se finissant par une belle longueur en bouche.

Se marie avec une large variété de plats, à essayer sur un risotto de champignons et pignons de pin grillés.



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 GRIS

Latitude 48

dry

2024

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: "Fruehmess" (pink sandstone)

Exposure: South

Yield: 45 hL/ha

Total acidity: 4,9 g/L

Residual sugar: 3,3 g/L

Alcohol: 12.84 % vol.

Tasting

More discreet nose for the Pinot, you still acknowledge aromas of fresh pear and quince with an interesting smoky hint again. Nice unctuousness and magnificent length.

Very adaptable to a very diverse range of cuisine, try it on mushroom and grilled pine nuts risotto.



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

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