



KIEFFER
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Alsace
PINOT BLANC

Tradition

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 : "Gesetz" (sables et argile)

Exposition : South East

Rendement : 65 hL/ha

Acidité totale : 6,3 g/L

Sucre résiduel : 0,34 g/L

Alcool: 11,52 % vol. (11,5% vol. sur étiqu.)

Dégustation

Avec son expression discrète d'agrumes, de fleur et d'amande fraîche, la bouche montre une vivacité intéressante grâce à l'acidité fraîche du millésime.

Plats légers : charcuterie, brochette poulet-citron-thym, wraps de thon et laitue, tartines de fromage frais...



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

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



KIEFFER
JEAN-CHARLES & GERALD

AOP Alsace
PINOT BLANC

Tradition
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: "Gesetz" (sands and clay)

Exposure: South East

Yield: 65 hL/ha

Total acidity: 6.3 g/L

Residual sugar: 0.34 g/L

Alcohol: 11.14 % vol. (11,5% vol. on label)

Tasting

With its discreet nose of floral, citrus fruit and fresh almond, the mouth shows a nice liveliness thanks to a fresh acidity of the 2024 vintage.

Lighter dishes: cold cuts, lemon and thyme chicken skewer, tuna and lettuce wraps...



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

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