



AOP Alsace
PINOT GRIS

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 : "Fruehmess" (grès rose)

Exposition : Coteau sud

Rendement : 40 hL/ha

Acidité totale : 4,9 g/L

Sucre résiduel : 18,1 g/L

Alcool: 13.3 % vol.

Dégustation

Intense et riche avec ses notes de poire caramalisée et de tatin de pommes à la pâte de coing. Un touché velouté en bouche avec un équilibre et une belle longueur.

À apprécier en bonne compagnie, certainement parfait pour les tartes aux fruits ou un foie gras d'oie alsacien.





AOP Alsace
PINOT GRIS

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: "Fruehmess" (pink sandstone)

Exposure: South

Yield: 40 hL/ha

Total acidity: 4,9 g/L

Residual sugar: 18,1 g/L

Alcohol: 13.3 % vol.

Tasting

Intense and rich nose of caramelized pear to tatin apple pie, quince paste, complexity brought by a clear botrytis harvest and nice sun exposure. Smooth touch in mouth, extremely well-balanced with deep structure.

Must be a fit to pear cake, fruit tartelette or alsacian goose foie gras.



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

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