



## AOC Gewurztraminer Kefferberg

### Origines:

- Cépage(s)**: 100% Gewurztraminer
- Sol**: Argilo-calcaire
- Taille**: Guyot double
- Rendement**: 60 hl/ha
- lieu-dit** : Kefferberg,

### Mode de culture :

Vin issue de l'agriculture biologique

### Vinification:

Pressurage lent en raisin entier, levure indigène, fermentation 3 semaines.  
Respect de la charte de vinification bio Alsacienne.  
Degré final 13°

### Elevage:

Elevage sur lie 9 mois (en foudre en bois)

Je considère le sol, qui va nourrir ma vigne, comme étant un être vivant à part entière. Car c'est lui qui va donner à mes raisins leur chair gorgée d'arômes et donner à mes vins toute leur force et leur caractère.  
Par ces caractéristiques le Kefferberg m'apparaît aujourd'hui comme un jardin de saveur, un terrain de senteur, une source de plaisir.

sans sucre résiduel, notre Gewurztraminer Kefferberg, est par ce fait un vin très aromatique avec des senteurs très caractéristiques de rose et de litchi.  
Il s'accorde avec des fromages alsaciens aux goûts prononcés comme le munster, et il s'accompagne merveilleusement bien sur la cuisine asiatique ou indienne, notamment si elle est à base de lait de coco, de gingembre, etc ...