



Kefferberg

Origines:

- Cépage(s)**: 20% Riesling, 20% Pinot Gris, 15% Gewurztraminer, 15% Muscat, 30% Pinot Blanc
- 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°

Le Kefferberg, «la colline aux coccinelles » en Alsacien, est un coteau aux alentours du village d'Ergersheim.

- Son exposition idéale : plein sud, donne des vins exceptionnels présentant une bonne minéralité.
- Son sol argilo-calcaire : très riche en matière organique est parfaitement perméable à l'air et à l'eau permettant le maintien d'une bonne vie microbienne. Seul un bon travail du sol permet de développer ces caractéristiques.
- Ses vignes : l'absorption des sels minéraux utiles à l'expression aromatique du vin est favorisée par le mode de culture biologique, en faisant plonger les racines jusqu'à la roche mère.

LE KEFFERBERG est un vin de terroir. On y retrouve des raisins de Riesling, de Pinot Gris et de Gewurztraminer implantés sur le terroir "le Kefferberg". Il est d'une couleur intense de jaune paille, aux larmes épaisses avec un premier nez floral s'ouvrant sur des arômes abricoté.

En bouche ce vin est ample, gras, avec une belle acidité. Il a des notes intenses et fruitées qui conservent la légèreté et la fraîcheur du riesling. ce vin vous fera découvrir l'authenticité de ce terroir.