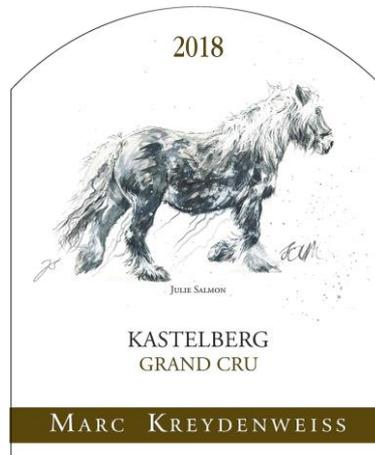




DOMAINE MARC KREYDENWEISS



Appellation : Alsace Grand Cru Kastelberg

Lieu-dit : Kastelberg « Le Château » (« The Castle »)

Cépage : Riesling du Domaine (Âge des vignes : ~50 ans)

Situation : Les parcelles du Kastelberg Grand Cru surplombent la cité d'Andlau, avec des coteaux présentant une déclivité variable de 35 à 75% menant, à son sommet, à une croix et son kiosque dominant la vallée. Un terroir unique en Alsace de par son sol de schiste de Steige de couleur noire. Le Kastelberg est l'un des plus anciens Crus d'Alsace, mentionné dès 1064.

The plots of the Kastelberg Grand Cru overhang the village of Andlau, with slopes of varying degree between 35 and 75% leading to its peak, where a cross and a kiosk are dominating the valley. A unique terroir in Alsace because of its black colored schist of Steige. The Kastelberg is one of the oldest Alsace Crus, mentioned since 1064.

Certification : Agriculture biodynamique depuis 1989 par Biodyvin

Superficie : 0,90 hectares

Production : 2833 bouteilles, 100 magnums et 10 jéroboams

Degré : 13 %

Sucre : 2,0 g/l

Acidité : 7,1 g/l (tartrique)

Artiste : Julie Salmon

Note de dégustation :

Kastelberg Grand Cru, un vin complexe. De la patience et du temps sont de rigueur pour l'apprécier à sa juste valeur. Au nez, des arômes de petits fruits jaunes mûrs mais aussi d'épices composent un parfum divin. Bien que très discret dans ses jeunes années, ce vin à la bouche droite et puissante présente une structure tannique agréable et est déjà sous l'emprise de la minéralité, traduisant la richesse qu'offre le terroir. Vin de garde, plus de 20 ans. **Vin sec.**

Tasting notes :

*Kastelberg Grand Cru, a complex wine. Patience and time are needed to appreciate its true value. On the nose, small yellow fruits and spicy aromas compose a divine parfum. While being very discreet in its young years, this wine, with a straight and powerful mouth, presents a pleasant tannic structure and is already showing its minerality, expressing the richness offered by the terroir. A wine to lay down over 20 years. **Dry wine.***