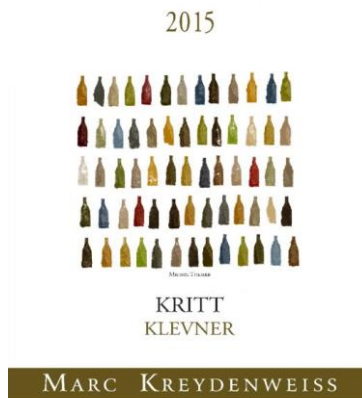




MARC KREYDENWEISS

Kritt Klevner 2015

« La Quintessence du Pinot »



Appellation : ALSACE
Terroir : KRITT « Les Charmes »

Cépage : PINOT AUXERROIS

Situation: Sur la commune d'Eichhoffen à la sortie de la vallée d'Andlau.
Semi coteau de dépôt de solifluxion. Terroir très caillouteux composé essentiellement de Quartz et un sous-sol ferrugineux.

Superficie : 0.80 hectares
Production 1500 bouteilles

Degré : 12,5° alcool
Sucre/sugar : 35 g/l
Acidité/acidity 3.41 g/l

L'étiquette a été réalisée par Michel Tolmer

Notes de dégustation :

Nez ouvert sur une surmaturité prononcée par des arômes de fruits confits. Le raisin ramassé tardivement a donné naissance à vin moelleux où la fermentation s'est arrêtée naturellement. Laissez-vous surprendre par son exubérance. A boire et à garder +10 ans. **Vin moelleux.**

Tasting notes :

*This ferruginous clayey soil with lots of quartz stones provides to the Pinot Auxerrois in the great vintages to be picked later and over ripe. This explosive wine with candied fruit notes seduced by its roundness. To drink and to keep for +10 years. **Sweet wine***