



MARC KREYDENWEISS

Clos du Val d'Eléon 2017

« L'Ame de la Terre »
« *The soul of the terroir* »

2017



KLAUS PUTH

CLOS DU VAL D'ÉLÉON

MARC KREYDENWEISS

Appellation : ALSACE

Terroir : CLOS DU VAL D'ÉLÉON

Cépage : 50 % Riesling et 50 % Pinot Gris

Situation : Riesling (50%) et Pinot Gris (50%) s'allient pour renouer avec une vieille et prestigieuse tradition des « gentils » (vins supérieurs d'assemblages de cépages nobles) sur un terroir de Schiste gris de Villé, situé en aval du Clos Rebberg.
Companion planting of Riesling (50%) and Pinot Gris (50%) to revive an old and famous tradition of "gentils" (superior blended wines of noble grape varieties) located on grey slate of Villé, on the downstream of Clos Rebberg.

Superficie : 132 Ares

Degré : 12,5%

Sucre/Sugar : 1.9g

Acidité/Acidity : 8g

L'étiquette a été réalisée par Klaus Puth.

Notes de dégustation :

La bouche est belle, droite et tendue, typique de son terroir de schiste bleu. Un vin minéral à souhait, pour les amateurs de cailloux. **Vin sec.**

Tasting notes :

*The palate is beautiful, straight forward, and typical of its blue slate terroir. A mineral wine as we like. For the "stones amateur". **Dry wine.***