



DOMAINE MARC KREYDENWEISS

VENDANGES TARDIVES PINOT GRIS 2010

« Le Moine »

Appellation : Vendanges Tardives

Terroir : MOENCHBERG « Le Moine »

Cépage : Pinot Gris

Situation : Le cépage pinot gris s'impose sur ce terroir très riche en dépôts glaciaires. Les glaciers ont raboté les coteaux pour former cette belle cuvette plein sud, à l'abri des vents, que les Bénédictins de l'Abbaye d'Altdorf avaient choisie dès 1097 pour la culture de leurs vignes (Moench = moine ; Berg = montagne).

Superficie : 67 ares
Production : 3000 bouteilles

Degré : 11° alcool
Sucre/Sugar : 85 g/l
Acidité/Acidity : 6.3 g/l

L'étiquette a été réalisée par BALTHAZAR

Note de dégustation :

C'est un vin qui affiche une surmaturité, avec des notes de fruits confits. Issu de raisins triés provenant du Grand Cru Moenchberg, en partie botrytisés et passerillés. La bouche est large et détendue, le sucre bien que présent avec ses 85 g/l se fond en bouche, l'acidité accentue la fraîcheur et rend le vin particulièrement délicat et fin. Certainement une des plus belles VT produites ces 15 dernières années. Vin prêt à boire, pendant 20 ans. **Vin moelleux.**

Tasting notes :

*It's a wine with an over ripe maturity marked by candied fruit notes. This wine comes from the selected botrytised grapes, partially dried, from the Grand Cru Moenchberg. The mouth is ample and soft, with an attractive freshness, as we know that this wine has 85 g/l of sugar. It's probably one of the most beautiful bottles of late harvest that we produce this 15 last years. Ready to drink, to keep for 20 years. **Sweet wine.***