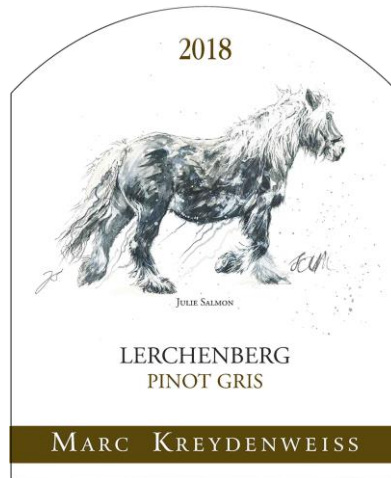




MARC KREYDENWEISS



Appellation : Alsace

Lieu-dit : Lerchenberg « Les Alouettes » (« The Larks »)

Cépage : Pinot Gris du Domaine (Âge des vignes : ~35 ans)

Terroir : Situés à la sortie Ouest du terroir Grand Cru Moenchberg, les coteaux de Pinot Gris en légère pente et plantés à l'Est, bénéficient d'un sol limono-argileux.

Located at the West exit of the Grand Cru Moenchberg terroir, the slight inclined hillsides of Pinot Gris, which are facing the East, benefit from a silty clayey soil.

Certification : Agriculture biodynamique depuis 1989 par Biodyvin

Superficie : 0,74 hectares

Production : 6200 bouteilles

Degré : 13 %

Sucre : 5,9 g/l

Acidité : 6,4 g/l (tartrique)

Artiste : Julie Salmon

Notes de dégustation :

Avec une robe jaune pâle, ce vin est ample et généreux. Le nez est ouvert sur des notes gourmandes de fruits murs et de fruits secs. Malgré une belle trame acide, la bouche possède tout de même un bel équilibre pour ce vin de gastronomie. A boire dès à présent et peut se garder de 3 à 5 ans. **Vin sec.**

Tasting notes :

*With a pale-yellow color, this wine is ample and generous. The nose is open with notes of ripe and dried fruits. Despite a great acidity, the mouth offers an excellent balance for this gastronomic wine. To drink now or to lay down around 3 or 5 years. **Dry wine.***