



MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2017
NOM DU VIN :	KASTELBERG Grand Cru
APPELLATION :	Alsace Grand Cru Kastelberg
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Riesling
TYPE DE SOL :	Schiste noir de Steige
ORIENTATION :	Sud-est
ALTITUDE :	240-310m
AGE DES VIGNES :	50 ans
DENSITÉ DE PLANTATION :	8000 pieds/ha
VIGNOBLE :	Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité
CERTIFICATION :	Agriculture biologique par Ecocert et biodynamique par Biodyvin
SUPERFICIE :	0,90 hectares
PRODUCTION :	2699 bouteilles, 100 Magnums, 13 Jéroboams
VINIFICATION :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 45 mois avant la mise en bouteille.
ANALYSE :	13 % d'alcool, 5,4 g/l de sucre résiduel, 9,0 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin sec minéral
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Klaus Puth
NOTES DE DÉGUSTATION :	Un vin complexe, de la patience et du temps sont de rigueur pour l'apprécier à sa juste valeur. Au nez, des arômes d'épices et de petits fruits jaunes mûres. Assez discret dans ces jeunes années, ce vin est droit et tendu en bouche, sa puissance offre une structure tannique très plaisante. La richesse de ce terroir si particulier apporte une belle minéralité à ce vin.
ACCORDS :	Choucroute aux poissons, coquillages et crustacés, volaille de Bresse, Baeckeoffe, fromage de vache affiné
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	12-14 °C, carafier le vin avant le service
GARDE :	A boire ou à garder. Potentiel 25 ans

