



## MARC KREYDENWEISS

MILLÉSIME :	2018
NOM DU VIN :	Kritt Gewurztraminer
APPELLATION :	Alsace
COULEUR :	Blanc
CÉPAGE :	Gewurztraminer
TYPE DE SOL :	Ferrugineux-argileux, caillouteux et riche en quartz
ORIENTATION :	Sud
ALTITUDE :	200m
AGE DES VIGNES :	40 ans
DENSITÉ DE PLANTATION :	5000 pieds/ha
VIGNOBLE :	Les vignes sont travaillées selon les principes de la biodynamie, dans le respect de la biodiversité
CERTIFICATION :	Agriculture biologique par Ecocert
SUPERFICIE :	1,20 hectares
PRODUCTION :	7000 bouteilles
VINIFICATION :	Pressurage lent en grappes entières, fermentation alcoolique et malolactique avec levures indigènes, élevage sur lies en foudre de chêne pendant 1 an avant la mise en bouteille.
ANALYSE :	13,5 % d'alcool, 45 g/l de sucre résiduel 6,7 g/l d'acidité totale en acide tartrique
TYPE DE VIN :	Vin moelleux
ARTISTE DE L'ÉTIQUETTE :	Julie Salmon
NOTES DE DÉGUSTATION :	Vin élégant aux arômes de litchi et de rose. Riche et frais en bouche avec une rondeur ample et une finale saline.
ACCORDS :	Plats asiatiques épicés, sorbets de fruits
CONSERVATION :	En cave entre 5 et 20°C
DÉGUSTATION :	10-12 °C
GARDE :	A boire. Potentiel 5 ans

