

## PINOT GRIS ALSACE KLEINFELS

AOP ALSACE

Ce Pinot Gris Kleinfels présente un nez de caractère sur des notes d'abricot et de nectarine mêlées à de légères notes empyreumatiques. Alors que l'attaque puissante, le vin est droit et longiligne.

Une note réglissée en finale donne une belle longueur et un vin de caractère.



<b>Accords Mets/Vins</b>	Poissons (saumon fumé) et crustacés
<b>Appellation</b>	AOP Alsace
<b>Cépages</b>	Pinot Gris
<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Durée de vieillissement</b>	3 à 5 ans
<b>Millésime</b>	2023
<b>Nature du sol</b>	Calcaire
<b>Situation</b>	Bebenheim
<b>Sucrosité</b>	Sec
<b>Température de service</b>	10°C à 12°C
<b>Vendange</b>	Traditionnelle avec sélection du terroir.
<b>Vinification</b>	Traditionnelle en blanc sur des moûts très clairs et des températures de fermentation régulières puis élevage sur lies dans nos cuves.
<b>Acidité (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)</b>	2.53 g/l
<b>Degré Alcoolique</b>	13.00°
<b>Sucre Résiduel</b>	5.70 g/L