



DOMAINE **FREYBURGER**
VINS FINS - CRÉMANT D'ALSACE - GRAND CRU KÆFFERKOPF
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE

Riesling 2022 Grand Cru Kaefferkopf *Bio*

Terroir : Le Grand Cru Kaefferkopf *Des vins issus de parcelles en coteaux, sur des sols plus pentus, plus denses, à l'identité géologique marquée (Granite et Calcaire), à l'exposition Sud / Sud-Est... Maturité, vendange saine triée, rendements faibles sont les conditions ultimes pour produire ces vins de terroir.*

Appellation	AOC Alsace Grand Cru
Cépage	Riesling
Sol	Granitique, exposition sud-est
Vinification	Vendange manuelle, parcelles âgées de 15 et 45 ans
Production	1600 bouteilles
Données	-Alcool 13.5%
Analytiques	-Sucres résiduels 4g/L -Acidité totale 6.6 g ac.tart./L
Garde	8 à 10 ans
Accords gastro	Mets fins, tels que les carpaccios de St Jacques, un veau aux épices, un bar aux agrumes.
Dégustation	Température idéale de service : 12°C Nez floral, fruits murs, minéral et intense Bouche ample et saline. La minéralité s'exprime avec force et donne toute sa longueur au vin..



CHRISTOPHE & NATHALIE FREYBURGER

13, GRAND'RUE - 68770 AMMERSCHWIHR - TÉL : 03 89 78 25 72 - FAX : 03 89 78 15 50 - INFO@FREYBURGER.FR

WWW.FREYBURGER.FR