



Maison de Vins d'Alsace
Propriétaire Récoltant



[Albert] **KLEE**
[Terroir] + [Plaisir]

[+33] 03 89 27 25 27

vinskleefree.fr

13 grand'rue

68230 KATZENTHAL

www.vinskleefree.fr & www.facebook.com/VignobleAlbertKlee

[Commentaires de dégustation des Vins du millésime 2014]

Tous nos vins sont de propre récolte et issus du Vignoble de Katzenthal.

Commentaires réalisés en avril 2016.

Nos vins de cépage, AOC Alsace, secs

Auxerrois 2014

Le nez s'ouvre sur des notes fumées et florales de fleurs blanches.

La bouche est riche, grasse avec une finale assez longue.

Un vin de plaisir, idéal sur vos salades, vos plats à base de charcuterie ou de fromage.

Muscat d'Alsace 2014

Nez intense, s'ouvre sur des notes de raisins croquants, épicées et des arômes de fleurs blanches.

La bouche est concentrée et souple.

Les arômes muscatés s'expriment bien en bouche et confèrent un côté très gourmand à ce vin.

Particulièrement recommandé à l'apéritif, il se marie bien avec les fromages de chèvre, les asperges, les poissons fumés et marinés.

Riesling 2014

Au nez, les arômes variétaux sont bien présents, avec des notes d'agrumes et d'épices.

La bouche est rafraichissante, avec un peu de rondeur en milieu de bouche et une finale tendue et longue. L'expression aromatique est riche : fruits jaunes, cédrat, épices.

Un beau vin de repas, idéal sur les fruits de mer, poissons crus, marinés, sushis, à la nage, grillés ou fumés.

AOC Alsace Grand Cru, l'excellence

Grand Cru "Wineck Schlossberg" Riesling 2014

Nez typique du Grand Cru Wineck Schlossberg.

Très fin sur des notes minérales et d'agrumes, zeste de pamplemousse.

La bouche est ample, avec une acidité bien fondue. Le milieu de bouche laisse place à du gras et une belle rondeur.

Le vin est long, avec une finale rafraichissante.

Vin d'apéritif et de repas, parfait sur une volaille au four (pintade, poulet fermier), un carré de veau, des fromages de chèvre et de brebis frais.

Nos vins de grand terroir, riches et concentrés

Pinot Gris "Vieilles Vignes" 2014

Nez typique du Pinot Gris. Élégant et fin, sur des notes fumées et grillées.

La bouche est riche et gourmande sur un équilibre légèrement moelleux, grâce à une récolte en surmaturation, tout en conservant de la fraîcheur et un caractère gastronomique pour cet héritier des Tokay.

Vin à servir plutôt frais (10°), à l'apéritif et/ou pour accompagner tout un repas : foie gras, terrine, salade gourmande pourront être suivie d'un poisson au four ou en sauce, d'une poêlée de champignons à la crème, ou d'un quasi de veau.

Pinot Noir élevé en fût de chêne 2014

D'une couleur rubis, franche, un vin brillant !

Le nez s'ouvre sur des notes de caramel, suivies d'arômes de petits fruits noirs et de kirch.

L'expression olfactive démontre une belle maturité du raisin, tout en misant sur l'élégance.

En bouche, l'attaque est franche et structurée. Le milieu de bouche est ample, avec des tanins soyeux. Belle longueur.

Notre vin effervescent, festif et élégant

Crémant d'Alsace

La robe or très pâle laisse voir une fine colonne de bulles, témoin d'un élevage sur lattes de 18 mois minimum.

Le nez est frais et élégant avec une discrète pointe florale.

En bouche, le vin est sec, avec une note généreuse au palais. Toute la finesse du Pinot Blanc et le corps du Pinot Auxerrois sont optimisés par la Méthode Traditionnelle.

A l'apéritif, il peut être bu soit nature, soit comme base de classe pour un grand "Kir Royal". C'est aussi l'accompagnement idéal d'une choucroute royale.

Nos Spécialités, vins originaux, témoins de notre savoir-faire

Cazindale 2014

Assemblage de cépages nobles d'Alsace. Base de Riesling complétée de Pinot Gris et de Gewurztraminer.

Nez fin, arômes floraux d'acacia et de rose (Gewurztraminer). On trouve aussi la fraise des bois, le miel, la reine claudine.

L'attaque est fraîche et la bouche est ample et riche, avec une finale gourmande, épicée (safran).

L'équilibre est celui d'un vin sec, rafraichissant et droit, tout en développant l'exubérance des Pinot Gris et Gewurztraminer.

Vin d'apéritif et de repas, à privilégier sur les salades gourmandes, un poisson au four ou poché ou encore des grillades de porc sur barbecue.

Le K à Part – 100% Chardonnay

Le nez est mûr et complexe, entre un fin boisé, les fruits jaunes et des notes briochées.

En bouche, après une attaque souple, le milieu de bouche est droit, ample et bien structuré. La finale est fraîche et élégante et se prolonge avec une belle expression des arômes : notes de vanille, de mirabelle et de brioche toastée.

Un vin aux multiples facettes, qui accompagnera autant un brunch, qu'un poisson fumé, une salade gourmande ou encore une volaille.

Vin de Vendange Tardive

Gewurztraminer « Cru Hinterburg » Vendange Tardive 2014

Récoltés le 28 octobre 2014, les raisins du Cru Hinterburg étaient dans les dispositions idéales pour la naissance d'une très belle vendange tardive : des baies ridées, confites-sèches par une météo favorable, avec une belle présence de pourriture noble, fruit des brumes matinales et de la fraîcheur des nuits d'octobre 2014.

Le résultat ?

Un nez puissant sur des notes d'oranges confite et de surmaturation.

En bouche, un équilibre rare, avec du gras, une grande richesse et en même temps de la fraîcheur, signe révélateur, s'il en est, de la qualité d'une vraie, bonne, vendange tardive ; ni lourdeur, ni manque de peps ; rien que de l'enthousiasme !

Alors, il n'y a plus qu'à servir une belle tranche de foie gras, une soupe de fruit jaune, ou simplement de sortir de beaux verres pour apprécier ce vin seul. Cela ne lui fait pas peur, et il ne laisse la place qu'au plaisir de l'instant !

Bonne dégustation !