



Maison de Vins d'Alsace
Propriétaire Récoltant



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

[+33] 03 89 27 25 27

vinsklee@free.fr

13 grand' rue

68230 KATZENTHAL

www.vinsklee.free.fr & www.facebook.com/VignobleAlbertKlee

[Commentaires de dégustation des Vins du millésime 2016]

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

Commentaires réalisés en juillet 2018.

Edelzwicker 2016

L'« Edel » Klee est toujours un assemblage réalisé à partir des nos vins finis, la veille de la mise ; les proportions de l'assemblage étant déterminées par une dégustation visant à définir un vin souple, frais, facile à boire.

En 2016, l'assemblage allie les qualités de l'Auxerrois, du Sylvaner et du Muscat.

Le nez est fin, avec une note muscatée.

La bouche est souple et fraîche.

L'Edelzwicker est parfait en accompagnement d'une fondue au fromage, d'une salade César et bien sûr en Kir à la crème de Myrtille, de Cassis, de Mûre ou encore de Pêche de vigne. On peut aussi s'en servir pour la cuisine.

Nos vins de cépage, AOC Alsace, secs

Auxerrois 2016

Le nez montre une belle typicité. Il s'ouvre sur des notes florales et fumées.

La bouche est souple, légère et très gastronomique, avec des notes aromatiques toastées et de fruits jaunes.

Un vin sec et équilibré, idéal sur vos salades, vos plats à base de charcuterie ou de fromage.

Muscat d'Alsace 2016

Nez puissant et élégant : il s'ouvre sur des notes de raisins croquants et de fleurs blanches.

La bouche est riche, souple. Et en même temps, on conserve la fraîcheur nécessaire pour le côté gourmand de ce vin.

Au niveau aromatique, la rétro-olfaction est bien expressive, sur les arômes typiques du muscat, mais également les fruits jaunes et le coing.

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

Riesling 2016

Retour aux fondamentaux du cépage Riesling avec ce millésime 2016.

Le nez s'ouvre sur des notes rafraîchissantes de citron, d'agrumes, d'eucalyptus et de fleurs blanches.

La bouche est racée et fine, tendue. La finale revient tout en fraîcheur, apportant cette typicité du Riesling. L'envie d'y revenir !

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 2016

Nez typique du Grand Cru Wineck Schlossberg.

Tout en finesse et fraîcheur, il s'ouvre sur des notes poivrées et minérales. En poursuivant, les arômes d'agrumes viennent progressivement.

La bouche est fine et précise. On retrouve des arômes frais de cédrat et de minéralité. C'est à la fois élégant et éperdument typique du terroir granitique.

Le vin est très long. On aura tout intérêt à le laisser vieillir pour en profiter pleinement.

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.

Grand Cru « Kaefferkopf » Gewurztraminer 2016

Le terroir du Kaefferkopf démontre, une fois encore, son exceptionnelle capacité à fournir des vins d'une extrême régularité d'un millésime à l'autre.

Le nez s'ouvre sur des notes d'épices puissantes – clou de girofle – liées à la rose et aux fruits exotiques.

La bouche est concentrée et capiteuse. On y retrouve la rose, dans la jeunesse de ce vin.

L'expression minérale et épicée liée au terroir est déjà accessible (contrairement à 2015) et offre une gamme gustative qui confère au vin un caractère éminemment gastronomique.

Nos vins de grand terroir, riches et concentrés

Pinot Gris "Vieilles Vignes" 2016

Nez typique du Pinot Gris, avec des notes fumées.

La bouche est souple, associant une belle concentration, un léger moelleux et une fraîcheur typique du millésime. Ceci lui confère un très beau potentiel gastronomique, dans la droite ligne de l'héritage de l'illustre Tokay d'Alsace.

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 2016, mon Coup de Coeur du millésime 2016

Très beau millésime pour le Pinot Noir.

D'un beau rouge, profond et brillant, le vin témoigne de la très belle maturité des raisins. Le nez est fruité, principalement de fruits rouges (cerise, framboise), associé à des notes boisées.

En bouche, l'attaque est ample, avec un milieu de bouche riche et chaleureux, sur des notes de cassis et de cerise. La finale est longue, structurée, avec du caractère.

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

Le K à Part – 100% Chardonnay

L'élevage en barrique de chêne et d'acacia s'est étalé sur 6 mois, avec des barriques de 3 vins, pour que le vin gagne en potentiel de garde, en complexité aromatique, sans influence trop forte de la barrique.

Les caractéristiques du millésime 2016 confèrent au K à Part un nez fin et floral, avec des notes de noisettes.

La bouche est fine et souple avec une belle fraîcheur en finale et ce vin est toujours « techniquement sec » (zéro sucre).

Bonne dégustation !