



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 2017]

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

Commentaires réalisés en juillet 2018.

Edelzwicker 2017

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 2018, 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 2017

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

La bouche est riche avec des notes toastées et une finale fine et équilibrée, préservant une belle impression de fraîcheur.

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

Muscat d'Alsace 2017

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

La bouche est riche, souple, avec une finale gourmande et équilibrée.

Au niveau aromatique, la rétro-olfaction est intense, sur les arômes typiques du muscat.

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

Riesling 2017

Belle typicité sur ce Riesling d'une maturité exceptionnelle.

Le nez s'ouvre sur des notes de zeste d'agrumes et une belle minéralité.

La bouche est racée et fine, bien citronnée. L'équilibre est bien sec, avec une finale mêlant fraîcheur et concentration.

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 2017

Nez typique du Grand Cru Wineck Schlossberg.

Tout en finesse et fraîcheur, il s'ouvre sur des notes poivrées (aspérule) et florales. L'expression minérale encore en retrait pour l'instant est néanmoins perceptible dans la fraîcheur, la tension qui émane du verre !

La bouche est riche et florale, avec une belle fraîcheur. La finale est gourmande avec une légère rondeur, liée au caractère très mûr de l'acidité sur ce millésime.

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 2017

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 est puissant et s'ouvre sur des notes de litchi et d'épices.

La bouche est grasse et concentrée et se clôture sur une finale riche, en rondeur, mais surtout sans lourdeur.

Nos vins de grand terroir, riches et concentrés

Pinot Noir élevé en fût de chêne 2017, mon Coup de Coeur du millésime 2017

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 s'ouvre sur des notes finement boisées et fruitées, de fruits rouges (cerise, framboise) et noirs.

En bouche, l'attaque est ample, avec un milieu de bouche souple, poivré et boisé. L'ensemble est structuré, avec des une trame tannique fine et fondue. 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 9 mois cette année, avec des barriques de 1 et 3 vins, pour que le vin gagne en potentiel de garde, en complexité aromatique, sans influence trop forte de la barrique.

La matière première était exceptionnellement riche sur ce millésime 2017. Cela se ressent dans le style et l'expression aromatique ce K à Part v.2.17.

Le nez s'ouvre sur des notes boisées et de bourgeons de cassis.

La bouche est chaleureuse, épicée, avec une finale grasse et souple.

Cazindale 2017

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 claud.

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.

Bonne dégustation !