

<b>Cépage</b>	<b>Grand Cru Kaefferkopf Gewurztraminer</b>
grappe	
Terroir : le sol	<p>Roches cristallines : Granite à deux micas, dit de Turckheim Sol profond, de structure granuleuse. Le granite de surface favorise un assèchement rapide du sol après les pluies, favorable à l'état sanitaire du raisin et un réchauffement rapide du sol par le soleil, critère favorable à la maturation. Le sous-sol argileux permet de modérer le stress hydrique lors des étés très secs.</p>
Terroir : la pente et l'exposition	<p>Sud-Est, 25% Drainage parfait par écoulement des pluies et amélioration importante de l'interruption des rayons du soleil : le terroir est dit solaire, c'est-à-dire qu'il gagne environ 1 heure de soleil par jour par rapport à une zone en plaine d'Alsace</p>
Architecture de la vigne	Espalier haut
Entretien du sol	Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé
Entretien pendant la période végétative	Effeuillage soigné, limitation de l'entassement des grappes
Récolte	Date déterminée en fonction des observations du vignoble, des contrôles de maturité et la dégustation des baies. L'objectif est de combiner les maturités aromatique, technologique (sucre, acidité) et phénolique (tanin)
Pressurage	<p>Pas de macération Pressoir pneumatique, lent et progressif</p>
Vinification : clarification du jus	De suite après le pressurage, élimination des débris (pépins, pellicules des baies, petits morceaux de rafle) par débouillage statique à froid (<10°C)
Vinification : la fermentation alcoolique	Régulation de la température, suivi analytique et dégustation, pour obtenir un vin équilibré (rapport alcool – acidité – puissance aromatique – sucres résiduels)
Elevage	L'élevage s'oriente vers un repos hivernal du vin, favorable à la stabilité du vin (en couleur, arôme, équilibre acide). Le batonnage est laissé de côté pour privilégier la pureté des arômes du fruit.
Conditionnement	<p>Bouteille 75 cl Bouchon de liège naturel haut de gamme</p>
Style	<p>Le cépage à la palette aromatique la plus complexe des Vins d'Alsace. Le nez est intense, avec une explosion de fruits exotiques (litchi, fruits de la passion, ananas, mangues...), de fleurs (la rose notamment), d'agrumes (écorces d'oranges) et d'épices (pain d'épice, menthe poivrée, clou de girofle, poivre). Des arômes fréquents de miel et de fruits mûrs contribuent également à donner au nez une impression de richesse incomparable. En bouche, le Gewurztraminer est un vin corsé, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras. Particularité du Gewurztraminer, la fraîcheur est toujours plus discrète que pour les autres cépages alsaciens. En rétro-olfaction, on retrouve toute la palette aromatique du nez.</p>
Suggestion de dégustation	Le Gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également le foie gras et les épices ou les herbes aromatiques les plus fortes.

Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques : cuisines chinoise, indonésienne, malaise, thaï et indienne.

Il est également à l'aise avec les alliances sucré-salé, ce qui en fait l'un des rares vins capables d'accompagner avec brio un couscous ou une tajine avec pruneaux, abricots secs, raisins secs, etc.

---

Garde

vin de grande garde, de 10 ans dans tous les cas.

Le terroir granitique sur sous-sol argileux donne au vin une puissance associée à une droiture lui permettant de conserver fraîcheur et élégance pendant de nombreuses années. Des millésimes tels que 1981, 1983, 1985 sont encore excellents. On peut compter également sur 1988, 1990, 1997, 1998, 2002, 2005, 2007, 2009 pendant une trentaine d'années ; si l'on a le courage et l'envie d'attendre, naturellement !