



## E.I ELISA KLUR

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b><u>NOM DU VIN:</u></b>  | <b>IL Y A DE L'OR..... DANS L'AIR (0.75 l)</b><br>VIN NATURE de macération<br>Vin de France   |
| <b><u>MILLESIME</u></b>    | 2019  |
| <b><u>TERROIR</u></b>      | Coteau granitique du Wineck Schlossberg   |
| <b><u>CEPAGE</u></b>       | GEWURZTRAMINER+MUSCAT   |
| <b><u>VIGNES</u></b>       |   |
| Age moyen                  | 60 ans  |
| Densité                    | 5.000 ceps / hectare  |
| Rendement                  | 40 hl / ha  |
| Soins                      | Culture bio et biodynamie   |
| <b><u>VINIFICATION</u></b> |   |
| Vendanges                  | Manuelles   |
| Pressurage                 | Pressurage pneumatique pendant 4 heures   |
| Elevage                    | Vin sans intrants ni sulfites<br>Macération moitié raisins entier, moitié egrappés<br>durant 10 jours.<br>Elevage en pièces   |
| Mise en bouteille          | Juillet 2020  |
| <b><u>DEGUSTATION</u></b>  | Nez puissant marqué par la macération . .<br>Vin charpenté, complexe en arômes de<br>fleurs, violettes et lytchies.<br>La finale est sur de beaux tanins qui n'ont<br>rien à envier a un vin rouge. |
| <b>Alcool : 13.6%</b>      | <b>Sucre : 0,80 g/l      Acidité : 5,70 g/l</b><br><b>SO 2 Libre : 7mg/l</b><br><b>SO 2 Total : 13mg/l</b>  |



TACK&GLOU AU VIGNOBLE KLUR - 105, rue des Trois-Epis  
68230 KATZENTHAL - Tel : 00 33 3 89 80 94 29  
e-mail : info@klur.net

