



E.I ELISA KLUR

NOM DU VIN:

TETE EN L'AIR (0.75 l)
VIN NATURE (ASSEMBLAGE DE NOS CEPAGES)
Vin de France

MILLESIME

2019

TERROIR

Coteau granitique du Wineck Schlossberg
et argilo calcaire du Hinterburg

CEPAGE

GEWURZTRAMINER+MUSCAT+RIESLING+PINOT
NOIR

VIGNES

Age moyen 40 ans
Densité 5.000 ceps / hectare
Rendement 45 hl / ha
Soins culture bio et biodynamie

VINIFICATION

Vendanges Manuelles
Pressurage Pressurage pneumatique en raisins entiers pendant
4 heures
Vin sans intrants ni sulfites
Légère macération
Elevage en pièces

Elevage Juillet 2020

Mise en bouteille

DEGUSTATION

Robe orangée, nez subtil et bouche gourmande avec
une finale sur de beaux amers dû à la macération, se
boit comme un rosé structuré avant et pendant le
repas.

Alcool : 13.95%

Sucre : 0,90 g/l

Acidité : 5,30 g/l

SO 2 Libre : 6mg/l

SO 2 Total : 12mg/l



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
<https://www.tackglou.net>

