



**E.I ELISA KLUR**

<b><u>NOM DU VIN:</u></b>	<b>TETE EN L'AIR</b> (0.75 l) VIN NATURE ( ASSEMBLAGE DE NOS CEPAGES) Vin de France
<b><u>MILLESIME</u></b>	2020
<b><u>TERROIR</u></b>	Coteau granitique du Wineck Schlossberg et argilo calcaire du Hinterburg
<b><u>CEPAGE</u></b>	GEWURZTRAMINER+MUSCAT+RIESLING+PINOT NOIR
<b><u>VIGNES</u></b>	
Age moyen	40 ans
Densité	5.000 ceps / hectare
Rendement	45 hl / ha
Soins	culture bio et biodynamie
<b><u>VINIFICATION</u></b>	
Vendanges	Manuelles
Pressurage	Pressurage pneumatique en raisins entiers pendant 4 heures
	Vin sans intrants ni sulfites Légère macération
Elevage	Elevage en pièces
Mise en bouteille	Aout 2021
<b><u>DEGUSTATION</u></b>	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.
<b>Alcool : 13.30%</b>	<b>SO 2 Libre : 0 mg/l</b> <b>Acidité : 4,37 g/l</b> <b>SO 2 Total : 4 mg/l</b> <b>Sucre : 1,60 g/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  
<https://www.tackglou.net>

