



E.I ELISA KLUR

<u>NOM DU VIN:</u>	IL Y A DE L'OR..... DANS L'AIR (0.75 l) VIN NATURE de macération VIN D' ALSACE
<u>MILLESIME</u>	2022
<u>TERROIR</u>	Coteau granitique du Wineck Schlossberg
<u>CEPAGE</u>	GEWURZTRAMINER+MUSCAT
<u>VIGNES</u>	
Age moyen	60 ans
Densité	5.000 ceps / hectare
Rendement	40 hl / ha
Soins	Culture bio et biodynamie
<u>VINIFICATION</u>	
Vendanges	Manuelles
Pressurage	Pressurage pneumatique pendant 4 heures
Elevage	Vin sans intrants ni sulfites Macération moitié raisins entier, moitié egrappés durant 10 jours. Elevage en pièces
Mise en bouteille	Mai 2022
<u>DEGUSTATION</u>	Nez puissant marqué par la macération . . Vin charpenté, complexe en arômes de fleurs, violettes et lythchies. La finale est sur de beaux tanins qui n'ont rien à envier a un vin rouge.
Alcool : 13.23%	SO 2 Libre : 7 mg/l Acidité : 3,35 g/l SO 2 Total : 13mg/l Sucre : 0.21 g/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>

