



## 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>	2022
<b><u>TERROIR</u></b>	Coteau granitique du Wineck Schlossberg et argilo calcaire du Hinterburg
<b><u>CEPAGE</u></b>	60 % BLANC DE NOIR 20 % RIESING 10% MUSCAT 10% GEWURZTRAMINER
<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 Vin sans intrants ni sulfites Légère macération 4 jours
Elevage	Elevage en pièces
Mise en bouteille	Décembre 2023
<b><u>DEGUSTATION</u></b>	

**Alcool : 13.49%**

**SO 2 Libre : 0 mg/l**  
**SO 2 Total : 13 mg/l**

**Acidité : 4,63 g/l**  
**Sucre : 1,20 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>

