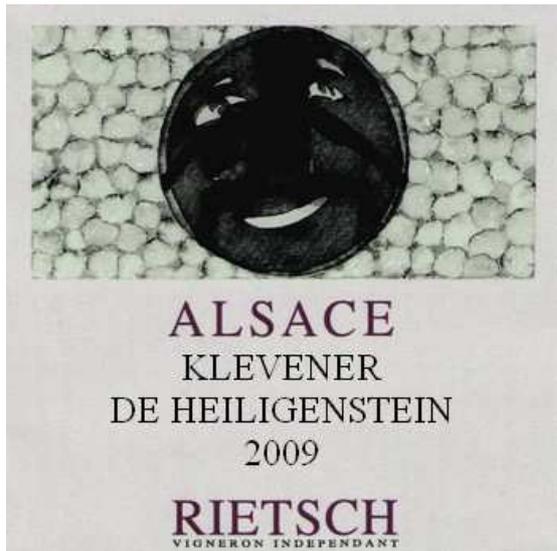


KLEVENER DE HEILIGENSTEIN 2009



Caractère

Ce beau vin, épicé et complexe, développe des arômes de vanille et d'alcools bruns. Un peu oxydatif, il donne toute sa mesure en bouche, où il se révèle puissant et d'une grande richesse, avec des notes de réglisse.

A déguster avec...

Terrines de gibier, volailles à la crème, potées de saucisse de Morteau, poissons fumés, comtés et autres pâtes cuites conviendront à merveille à ce vin de caractère.

Le service du vin

A aérer une bonne heure avant le repas et à servir entre 10 et 12 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 3.2 g/l

Alcool : 14.9°

Acidité totale : 3.6 g/l

pH : 3.61

La terre et la vigne

Le cépage savagnin rose est planté sur les coteaux argilo-gréseux de la commune de Heiligenstein. Il fait figure d'exception dans l'appellation Alsace...

Vendangé le 2 octobre 2009.

Rendement de 60 hl /ha.

Vinification

Elevage de 20 mois sur lies fines dont 15 mois en barriques de 600 litres (demi muid).

Stabilisation : sulfitage léger en cours d'élevage et à la mise.

Filtration clarifiante de 1.5 à 3 microns.

S02 total : 50 mg/l – S02 libre : 10 mg/l.

Mise en bouteille : 11 mai 2011.