

KLEVENER DE HEILIGENSTEIN 2012 NATURE



Caractère

Cette cuvée expérimentale a donné naissance à un vin atypique.

Le jus, non filtré, montre une belle robe couleur ambre, issue de la macération des grains de raisin. Le nez est complexe, et révèle alternativement des arômes de fruits secs, de miel, de caramel, de foin coupé, qui se développent au fur et à mesure de l'oxygénation.

Le vin donne toute sa mesure en bouche, où il allie une belle rondeur tanique et une amertume rafraîchissante, avec de notes de noix fraîche.

A déguster avec...

Volailles au vin, potée de saucisse de Morteau, petit salé aux lentilles, poissons fumés, comtés et autres pâtes cuites conviendront à merveille à ce vin de caractère.

Le service du vin

A servir frais , entre 8 et 10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.2 g/l

Alcool : 13.47°

Acidité totale : 5.5 g/l

pH : 3.3

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 3 octobre 2012.

Rendement de 60 hl /ha.

Certifié en culture biologique.

Vinification

Fermentation à partir de levures indigènes et élevage en foudre de 10 mois sur lies totales.

Non filtré. Sans sulfites ajoutés.

S02 total : 14 mg/l – S02 libre : 9 mg/l.

Mise en bouteille : juillet 2012.