

Klevener de Heiligenstein 2023



VIN BLANC DEMI-SEC - 75 CL

↑ **Cépages**: Savagnin Rose ou "Traminer" est un ancêtre du gewurztraminer. Moins épicé que ce dernier, il n'occupe que 40Ha du vignoble français.

Provenance : Heiligenstein.

Age de la vigne : 30 ans.

Terroir: Argilo-sablonneux et calcaire. Le terroir, sec et peu riche, incite les vignes à rechercher leur nourriture en profondeur.

→ Vinification:

- Vendanges manuelles.
- Légère macération pelliculaire selon millésime.
- Pressurage basse pression.
- Débourbage à froid (24 à 36 heures).
- Filtration des bourbes et réincorporation.
- Fermentation par levures indigènes avec contrôle de température en cuve inox.
- Elevage sur lies fines en foudre.

♪ Dégustation :

- Au nez : expressif et racé, notes d'épices et de coings.
- En bouche : ample et rond, arômes de fruits secs et fruits confits.

Accords mets et vins :

Apéritif, cuisine exotique, fromages forts, dessert.

Température de service : 10 à 12 °C.

Temps de garde: 7 à 10 ans.

Degré alcoolique : 14.5 %vol. Acidité totale : 5.1 g/L.

Sucres résiduels: 7 g/L.

