Alsace Grand Cru Kaefferkopf, Kuehn



Le Grand Cru Kaefferkopf est le 51ème et dernier Grand Cru reconnu en Alsace et, effet rare, il peut-être assemblé avec divers cépages. Cet assemblage de 60% de Gewurztraminer, 23% de Riesling et de 17% de Pinot Gris, riche et complexe est la fierté du village d'Ammerschwihr.

Origine: Ce Grand Cru se distingue par ses sols granitiques mêlés de calcaire, produisant des vins puissants et complexes, particulièrement pour le gewurztraminer et le riesling.

Encépagement: 60 % gewurztraminer, 23% riesling & 17% pinot gris

Vinification: Il est élaboré avec une grande attention à la qualité des raisins et du terroir. Ce vin d'assemblage est composé de cépages tels que le gewurztraminer, le riesling et le pinot gris. Les raisins sont récoltés manuellement pour garantir une sélection optimale. Chaque cépage est vinifié séparément en cuves inox à température proche des 18°C afin de préserver leurs arômes et caractères distincts. Après la fermentation, les vins sont assemblés avec soin pour créer un vin complexe et équilibré contenant encore un peu de sucre résiduel en ligne avec la puissance et richesse du terroir de ce Grand Cru Kaefferkopf.

Dégustation: Il développe un bouquet intense de fleurs et de fruits mûrs et exotiques (mangue) d'une belle finesse et élégance. La bouche est ample et grasse avec une belle trame acide qui lui donne sa persistance.

Potentiel de garde: Jeune mais gagne a vieillir 5-10 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: idéal sur un foie gras, une tajine de poulet ou toute cuisine orientale. À tester également sur la cuisine japonaise notamment les sushis de saumon ou sashimis pour accompagner la rondeur du saumon !

- Tarte tatin, charlotte aux poires
- Pâtes lavées croutes salées (Herve, Maroilles, Munster)
- fromages affinés (truffe, au marc)
- Foie gras en terrine
- Gâteau au chocolat et orange
- ...