

# MEYER-FONNÉ



## Grand cru Kaefferkopf Sélection de grains nobles Gewurztraminer 2017

Ce millésime 2017 nous a permis de trier des raisins avec une pourriture noble de qualité exceptionnelle. Nez intense, expressif, d'une grande pureté où se mêlent les notes de kumquat, de fruit de la passion, de coing et d'épices. La bouche est liquoreuse, dense, exubérante mais très bien équilibrée avec une finale aérienne sur les amers nobles, signature du terroir marno-gréseux du Kaefferkopf. Déjà accessible, son potentiel de garde est immense.

Appellation: A.O.C Alsace Grand Cru

Lieu dit : Kaefferkopf

Pays: France

Cépage: Gewurztraminer

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 160 g/l

Rendement: 17 hl/ha

Acidité : 4.15 g/l

Alcool : 13.5 °

Age moyen des vignes : 27 ans

Garde : 2018-2030

Vinification : Pressurage pneumatique lent, fermentation sur plusieurs semaines et élevage d'un an sur lies fines en cuve.

---

**Domaine Meyer Fonné**

**+33(0)3 89 27 34 17**

24, Grand Rue 68230 KATZENTHAL

**[www.meyer-fonne.com](http://www.meyer-fonne.com)**