



MEYER-FONNÉ

Grand Cru Kaefferkopf Vendange Tardive Gewurztraminer 2018

Coup de coeur guide hachette 2022

Nez expressif, très fruité (fruits exotiques, citron, ananas), bouche riche, suave avec une belle fraîcheur en finale. Déjà beaucoup de plaisir, mais belle garde prévisible.

Appellation: Alsace Grand Cru

Lieu-dit : Kaefferkopf

Pays: France

Cépage: Gewurztraminer

Vendange: Manuelle

Sucres résiduels : 99 g/l

Rendement: 25 hl/ha

Acidité : 3.39 g/l H₂SO₄

Alcool : 13.5% vol

Age moyen des vignes : 32 ans

Garde : 2018-2027

Vinification : Pressurage pneumatique lent, fermentation sur plusieurs semaines et élevage de un an sur lies fines en foudre bois.

Domaine Meyer Fonné
+33(0)3 89 27 34 17
24, Grand Rue 68230 KATZENTHAL
www.meyer-fonne.com