

Pinot Gris Grand Cru Steinert Vins d'Alsace Kuentz



Le Vignoble Kuentz

Le vignoble familial Kuentz est établi à Pfaffenheim depuis 1650.

Romain et son fils Michel allient tradition et modernité, et produisent avec passion les différents cépages d'Alsace, le Crémant d'Alsace, les Grands Crus Steinert, les Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles.

Situé dans un le petit village de Pfaffenheim, au sud de Colmar, les vignes sont d'une superficie d'environ 8 hectares.

Le Grand Cru Steinert forme un terroir homogène, que recouvrent en aval des éboulis pierreux de même nature, d'où l'origine du nom Steinert. C'est le plus abrupt des vignobles de la commune.

Le vignoble Kuentz est membre des 8000 Vignerons Indépendants de France depuis plus d'une vingtaine d'années.

Le Pinot Gris Grand Cru Steinert

- ▶ Géologie: Type de sol calcaire avec exposition Sud-Est
- ▶ Vignes: 20 Ares d'une vingtaine d'années
- ▶ Elevage: Méthode traditionnelle, fermentation en cuves de chêne
- ▶ stockage en cuves inox
- ▶ Sucre résiduel: Entre 40 et 45g/L

La dégustation

- ▶ De couleur jaune paille doré, ce vin mêle des fruits jaunes confits, fruits blancs bien mûrs, ainsi que de la réglisse.
- ▶ Il est ample, rond, gourmand, et tout en équilibre, avec la puissance et le potentiel d'un grand cru!
- ▶ Il s'appréciera avec du foie gras, des poissons en sauces et des viandes relevées, ainsi que de nombreux desserts.