

# KLIPFEL CLOS ZISSER GEWURZTRAMINER GC

## ALSACE GRAND CRU

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP ALSACE  
GC KIRCHBERG CLOS ZISSER

**Cépage :** Gewurztraminer

**Alcool :** 13%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification traditionnelle, les raisins sont récoltés à parfaite maturité, fermentation alcoolique sous contrôle des températures. Ensuite, le vin est soutiré, filtré et mis en bouteille.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** Carton de 6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Barr

**Surface :** 25 ha

**Type de sol :** Marno Calcaire

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jaune or.

**Nez :** Fruits secs, notes confites d'agrumes, de figue, note

poivrée

**Bouche :** Fruits confits, figue, ananas, miel

**Recommandations :**  
Fromages bleus, persillés, foie gras, apéritif, dessert

**Bouche :** Sur des notes de fruits confits, figues et ananas.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** De 8°C à 10°C.

**Accords mets et vins :**  
S'accorde idéalement avec des fromages persillés, du foie gras, vos apéritifs ainsi que vos desserts les plus gourmands.

**Garde :** Un vin de garde, à conserver dans une bonne cave jusqu'à plus de 15 ans.

