

GRANDS VINS D'ALSACE
PAUL KUBLER
Vignerons depuis 1620

Zinnkoepfle 2018

AOC ALSACE GRAND CRU PINOT GRIS

VENDANGES TARDIVES

Récoltées de deux semaines à 2 mois après la fin des vendanges, ces raisins surmûris et concentrés par la «*pourriture noble*» nécessitent le plus grand soin lors de la cueillette. Par sa situation exceptionnelle dans la Vallée Noble et les vents qui la balayent, le Zinnkoepfle réunit les conditions parfaites à une concentration d'une grande pureté. Considérés parmi les plus grands liquoreux, remarquables de complexité, ils évoquent les fruits confits soutenus par une tension saline.



Exposition: Sud

Géologie: Calcaire

Années de Plantation: 1995

Densité de plantation: 5000 pieds/ ha

Viticulture: Raisonnée

Vendanges: Manuelles le 22 octobre 2018

Vinification: Pressurage doux pendant 12 heures en raisins entiers. Débourageage léger et fermentation en cuve inox durant un mois.

Elevage: En cuve inox sur lies totales jusqu'au printemps, puis sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille le 28 aout 2019

Nombre de bouteilles produites: 1213 en 75cl & 583 en 50cl

Données Analytiques: Alcool: 13.5 %vol

Acidité Totale (Tartaric acid): 5.2g/l

Sucres résiduels: 118g/l

Notes de Dégustation: Une robe or digne d'un grand vin liquoreux. Un premier nez riche, étoffé dans le registre surmûri où s'entremêle des notes miel d'acacia, de figue, d'ananas, de mandarine et d'épices. Puissant et aérien en bouche, ce vin d'une remarquable élégance à la minéralité affirmée se prolonge par une finale interminable sur les zestes confits.

Accords: Ce vin est un dessert à lui seul. A n'ouvrir qu'aux moments de grandes détentés, entres gentes dames et gentilshommes attentionnés !

Domaine Paul KUBLER · 103 rue de la Vallée · F-68570 SOULTZMATT

Tél +33 (0)3 89 47 00 75 · www.paulkubler.com

N° TVA : FR 89 388 565 665 · SIRET 388 565 665 00014 · RCS COLMAR TI 388 565 665