

# Clos du Zahnacker

## 2017

*Propriété exclusive de la Cave depuis 1965, ce Clos est situé au cœur du Grand Cru Osterberg et bénéficie d'un ensoleillement propice toute l'année. Il s'agit d'une très vieille parcelle dont on trouve des traces écrites au VIII<sup>e</sup> siècle.*

**bettane +  
desseauve**



### APPELLATION AOC ALSACE

**Cépage :** Riesling, Pinot Gris & Gewurztraminer  
**Sucrosité :** Demi-sec  
**Contenance :** 750 ml

### VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement vendangés à la main.

Les trois cépages sont vendangés au même moment, ils sont pressés ensemble et par conséquent vinifiés en même temps.

Le pressurage se fait en grappes entières sur des pressoirs pneumatiques afin d'éviter toute trituration et de respecter au maximum la matière première. Une séparation des jus est réalisée afin d'optimiser la qualité de nos vins. Après le débourage statique, les vins fermentent sous contrôle de température vers 21°-22°, et sont ensuite élevés sur lies fines durant 7 à 9 mois. Après filtration, les vins sont mis en bouteilles en une fois et élevés dans nos caves pendant 3 ans minimum.

### DÉGUSTATION

**Œil** Robe dorée, soutenue, brillante.  
**Nez** Intense et complexe, notes de pierre à fusil, mandarine et figue.  
**Bouche** Équilibrée, belle longueur, acidité fine, délicate et bien mûre.

### SERVICE

Servir entre 10 et 12°C. Carafer si possible une heure à l'avance pour permettre aux arômes de s'ouvrir.

### ACCORDS METS & VIN

Compagnon idéal en apéritif, mais également à apprécier sur un Foie Gras, des fromages corsés, des grands poissons en sauce ou un homard.

### GARDE

C'est un vin d'une garde exceptionnelle, qui continuera à se sublimer encore davantage dans 20 ou 30 ans.

**Alcool :** 14.0 % vol.  
**Sucres résiduels :** 12.06 g/L  
**Acidité totale :** 4.48 g/L (exprimé en H2SO4)  
**pH :** 3.16