

NOS GRANDS VINS BIODYNAMIQUES :

Notre gamme signature

Un grand vin qui révèle une **complexité** et une **profondeur** inégalées. **Racé** et **structuré**, **équilibré** et **élégant**, il offre une **finesse aromatique** remarquable et une belle acidité.

Vous ne pourrez pas l'oublier !

Notes des revues millésime 2020 :

Riesling Kaefferkopf

"VIEILLES VIGNES"
A.O.P. ALSACE GRAND-CRU
2021

VIN SEC

Terroir :
Ammerschwihr
Granite, *faille calcaire*
Âge des vignes : 60 ans



Acidité H2SO4 : 4,27 g/l

Alcool : 13,53 %

Sucre : 0 g/l

KAEFFERKOPF# *Tête de scarabée*

Merveilleusement ensoleillé, le **"Kaefferkopf"** est la fierté de notre vignoble. Il s'étend sur plusieurs collines sous-vosgiennes au **cœur du vignoble,** à une altitude de 240 à 320 mètres.

La nature géologique de son sol **siliceux** et **granitique** avec un **sous-sol argilo-calcaire**, en fait un terroir d'exception, récompensée par le classement en **Grand Cru depuis 2007**.

jeanbaptisteadamdomaine
jbadamdomaine
jbadam@jb-adam.fr



La plus ancienne étiquette de vin d'**Alsace** provenant de notre maison est datée de **1834** et mentionne "**Kaefferkopf d'Ammerschwihr**".

Baeckeoffa/ Choucroute / Matelote / Truite vapeur au raifort / Filet de sandre au riesling.

Filet de Bar au Fenouil / Saint-Jacques au Chorizo / Crevettes Sautées à l'Ail et au Persil / Pintade Rôtie aux Châtaignes / Tajine d'Agneau aux Abricots.

Ravioles de Langoustines au Fromage de Chèvre / Saumon rôti et purée de Topinambours.



Nos Vins biodynamiques, la Haute Expression des Terroirs

Vinification / Elevage :

- **Vendange manuelle** et **tri à la vigne.**
- **Pressurage pneumatique long** : Extraction douce et précise des arômes.
- **Débourbage statique** : Clarification naturelle et délicate.
- **Vinification et élevage en foudres de chêne centenaires** : Fermentation contrôlée à 20°C, préservant la finesse aromatique.
- **Filtration** et **mise en bouteille** au Domaine.

Commentaire de dégustation :

- **Robe** : Brillante et vive, cette robe éclatante séduit immédiatement.
- **Nez** : Un bouquet délicat avec des notes d'agrumes et de fleurs, évoquant la fraîcheur d'un verger en fleurs.
- **Bouche** : Les agrumes mûrs dominent, accompagnés de nuances iodées qui apportent une belle vivacité. La structure est racée, avec une belle acidité et une finale longue et raffinée. Ce vin est fait pour régaler tout amateur de Riesling salin et sec.

À déguster entre 8 et 10°C.

Garde :

Ce vin peut être dégusté dès maintenant,
mais se gardera encore 10 à 15 ans en cave.

Vins d'Alsace Jean-Baptiste Adam - 5 rue de l'aigle 68770 AMMERSCHWIHR - **03 89 78 23 21** - jbadam@jb-adam.fr