# Eleveur de Pierres Grand Cru Kaefferkopf

BIANCO MACERATO  NO SOLFOROSA AGGIUNTA

## INFO

**Annata:** 2010
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Francia
**Regione:** Alsazia
**Vitigni:** Gewurztraminer, Riesling, Muscat à Petit Grains
**Suolo:** Granitico
**Estensione del vigneto:** 1,6 ha
**Tipo d'impianto:** Cordone arquato
**Densità ceppi per ha:** 4.600
**Età media del vigneto:** -
**Produzione media per ha:** 45 hl
**Vinificazione e affinamento:** Pressatura diretta e fermentazione spontanea. Affinamento per 24 mesi in botti centenarie.
**Solforosa totale:** 26 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 3.800

## PRODUTTORE

**DOMAINE CHRISTIAN BINNER**
Christian Binner

## PERCHÉ

L'Eleveur de Pierres Grand Cru Kaefferkopf del Domaine Christian Binner è un vino bianco macerato ottenuto dall'assemblaggio di gewurztraminer, riesling e muscat. Un vino realizzato per finanziare il restauro di un muro a secco lungo 44 metri e alto due sul Grand Cru. Potenza e tensione, calore e tensione, morbidezza e sale: un fuoriclasse assoluto nell'equilibrio tra gli opposti.


**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**