



## Kirrenbourg Sylvaner Terroir B 2023

La nouvelle perle d'Alsace : le domaine Kirrenbourg. L'équipe ambitieuse dirigée par le vigneron Samuel Tottoli travaille dur ces dernières années pour produire des vins capables de rivaliser avec les meilleurs absolus de l'Alsace, et souvent même de les surpasser. Les vignes sont cultivées rigoureusement en biodynamie. Côté vinification, on privilégie les fermentations spontanées et les maturations lentes qui laissent parler le raisin et le terroir.

This is a Sylvaner like you'll rarely taste. This magnificent wine comes from the legendary Brand Grand Cru vineyard, where the 70-year-old vines are deeply rooted in the pure granite soil. The bouquet is chalky, stony, and intensely mineral—a nod to its unique terroir—and is perfectly complemented by delightful notes of ripe pear and white peach, subtly interwoven with fine, elegant spices.

This Sylvaner is juicy and refined, with a layered complexity that makes every sip a celebration. It's ripe and generous, making it the perfect choice for those special evenings, refined dinners, or simply when you want to treat yourself to something exceptional. In short: a must-have for your collection!

Ce Sylvaner Roche Granitique est élaboré à partir, vous l'aurez deviné, de raisins issus de sols granitiques. La cueillette à la main, la fermentation spontanée lente et une année de maturation en céramique créent une interprétation exceptionnellement riche et fruitée du Sylvaner. La profondeur de ce vin associée à sa belle fraîcheur en fait une expérience de dégustation particulièrement raffinée.

27.27 €

|                  |                                        |
|------------------|----------------------------------------|
| Winery           | Domaine Kirrenbourg                    |
| Country - Region | France, Alsace                         |
| Winestyle        | White: complex & full bodied           |
| Grape Variety    | Sylvaner                               |
| Viticulture      | Biodynamic                             |
| Winemaking       | Hand picking, spontaneous fermentation |
| Maturation       | 1 year in clayver ceramics             |

|                    |                                                    |
|--------------------|----------------------------------------------------|
| Drinking window    | 2024-2030                                          |
| Gastronomy         | Choucroute, sausage, pork, sushi, grilled fish,... |
| Volume (cl.)       | 75.0                                               |
| Alcohol percentage | 13.5                                               |