

# KIENTZLER

## A.O.C ALSACE

El Grand Cru Osterberg se encuentra en una ligera pendiente hacia el este-sureste. La composición equilibrada del suelo, hecha de arenisca de marga calcárea es una base ideal para todas las variedades de uva.

La recolección de uvas se realiza a fines de año, aprovechando la brisa fría que sopla desde la aldea de Aubure.

En el viñedo de Kientzler, el Osterberg Grand Cru integra por completo las especificidades de Riesling y Gewürztraminer, aunque son cepas totalmente diferentes. Una densidad de siembra de 5500 plantas por hectárea privilegia la mejor expresión de este patrimonio.



### GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU OSTERBERG 2016

**Variedades de Uva:** Gewürztraminer

**Alcohol:** 14% vol.

Aromas generosos, con diversidad de expresiones. En el paladar notamos fruto amplio y elegante con potentes notas minerales. Gran equilibrio. Final largo y persistente.

### ¿Qué caracteriza al Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé?

De los 3 grandes Grands Crus del distrito, el Kirchberg es el que tiene el clima más fresco y la cosecha tardía. Produce vinos minerales estructurados, finos y refinados, combinados con una salinidad excepcional.

El Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé se encuentra en una ladera bastante empinada, orientada al sur, al suroeste con una terraza en la parte superior con un clima más fresco. El suelo es principalmente de marga arenosa con una franja de piedra caliza y estas tierras permiten una lenta maduración de la uva debido a la altitud y los vientos fríos.



### PINOT GRIS GRAND CRU KIRCHBERG 2014

**Variedades de Uva:** Pinot Gris

**Alcohol:** 13,5% vol.

Aromas puros con notas de frutas blancas. En boca es profundo y amplio, con una acidez sorprendente para un Pinot Gris. El vino se extiende sobre el paladar durante algún tiempo con un predominante carácter mineral.

ASEUNIV, S.L.  
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41  
[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)