

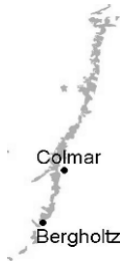


Ludivine Cadé e Jean Dirlé



Esclusiva Italia

- 100.000
- 1,6 ha; Pinot Noir
- 14,6 ha; Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Sylvaner, Muscat, Chasselas
- \*\* Coltura Biodinamica \*\***



2016	Crémant d'Alsace Nature	Bianco	Zero	
2017	Pinot Réserve	Bianco	Secco	tappo Stelvin
2014/15/16	Muscat Grand Cru Saering	Bianco	Secco	
2012/14/15	Pinot Gris Grand Cru Kessler	Bianco	Amabile	
2016	Riesling Grand Cru Saering	Bianco	Secco	ottobre 2019
2013	Riesling Grand Cru Saering	Bianco	Secco	
2014	Riesling Grand Cru Kessler Cuvée Heisse Wanne	Bianco	Secco	no scheda vino
2015	Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé	Bianco	Amabile	ottobre 2019
2014	Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé	Bianco	Amabile	

## TENDERE VERSO LA PUREZZA

Jean Dirlé e Ludivine Hell-Cadé cercano di produrre vini ben legati al territorio, 16 ettari che coltivano tra Bergholtz e Guebwiller. Per raggiungere l'obiettivo, **già dal 1998 hanno puntato sull'armonia della biodinamica**, cercando l'esaltazione dei propri 'climats', tra i quali i prestigiosi Grand Cru **Kessler** (vini longevi, vigorosi e minerali), **Kitterlé** (vini strutturati, affumicati e minerali), **Saering** (vini fini, con delicate note di agrumi) e **Spiegel** (vini fini, con note mentolate).

"I suoi riesling grand cru brillano per delle **magnifiche note amare**, i suoi gewurztraminer grand cru **seducono per le note mielose**." - *Revue du Vin de France, giu 2017*

"I suoli sono lavorati, a volte con **l'aiuto di un cavallo**, e le vinificazioni si fanno oggi **in lieviti indigeni**. Nella vasta gamma, alcuni vini si gustano secchi ma i bei territori di Saering, Kitterlé, Kessler e soprattutto di Spiegel hanno il potenziale di invecchiamento perché gli zuccheri si fondono" - *Bettane & Desseauve 2017*

"È confermato: grazie al lavoro rigoroso e alla vinificazione perfettamente dominata, quest'azienda di **'gourmets'** si conta ormai tra i grandi d'Alsazia." - *Gault Millau 2010*

"Vi si producono una bella serie di grandi vini bianchi secchi" - *Les meilleurs vins de France 2019*



### Crémant d'Alsace Millesime Brut

- 🍇 Pinot Noir 30%, Pinot Gris 45%, Auxerrois 25%
- 🍷 25 anni
- 🍷 Metodo tradizionale; cuvée inox; 20 mesi sui lieviti.
- 🍷 da 0 a 3 gr/lt, secondo l'annata
- 🍷 9.000
- 🍷 3-4 anni dal dégorgement
- 🍷 Aperitivo, pesce al burro, terrina di lepre.
- 🍷 Aromi di frutta rossa, vinoso, ricco, perfetto per l'aperitivo.
- ❤️ La nota gessosa.



### Pinot Réserve

- 🍇 Pinot Auxerrois 70%, Pinot Blanc 30%
- 🍷 30 anni
- 🍷 Parte in botte grande, parte in inox.
- 🍷 6.000
- 🍷 5 anni
- 🍷 Cozze, Volatili con salse, carni bianche.
- 🍷 Vino teso, puro, sempre discreto nel suo incedere. Vino di piacere, fresco e con un fruttato ben espressivo (agrumi), senza pesantezza. A tutto pasto.
- ❤️ La freschezza.



### Muscat Grand Cru Saering

- 🍇 Muscat 100%
- 🍷 20 anni
- 🍷 No malolattica; fermenta in acciaio.
- 🍷 2.500
- 🍷 4-8 anni
- 🍷 Aperitivo, pesci grassi in salsa, caprini erborinati freschi, prosciutto e melone.
- 🍷 Cristallino. Salino. Puro. Un quartetto d'archi. Tutta la finezza del Saering.
- ❤️ La delicatezza.



### Pinot Gris Grand Cru Kessler

- 🍇 Pinot Gris 100%
- 🍷 20 anni
- 🍷 No malolattica; fermenta in acciaio.
- 🍷 600
- 🍷 8-10 anni
- 🍷 Cibi farciti al fegato d'oca, "quinto quarto", carni bianche.
- 🍷 Concentrato e armonioso, slanciato, ma anche ben ricco e potente. Adatto ai lunghi anni di cantina.
- ❤️ La grassezza.



### Riesling Grand Cru Saering

- 🍇 Riesling 100%
- 🍷 20 anni
- 🍷 No malolattica; fermentazione in acciaio e botti grandi.
- 🍷 5.000
- 🍷 12 anni
- 🍷 Trota in cartoccio, wok di legumi (piccante).
- 🍷 Aromi molto eleganti. Bocca densa sulla finezza. Fresco in tutti i suoi aspetti. Grande potenziale di invecchiamento.
- ❤️ L'equilibrio.



### Gewurztraminer Grand Cru Kitterlé

- 🍇 Gewurztraminer 100%
- 🍷 20 anni
- 🍷 No malolattica; fermenta in acciaio.
- 🍷 2.000
- 🍷 8 anni
- 🍷 Aperitivo, anatra all'arancio, maiale in salsa piccante, formaggi a pasta molle.
- 🍷 Armonioso, equilibrato e serico al palato. "Vin de gastronomie". Generoso, untuoso. Acidità perfettamente integrata.
- ❤️ La struttura.