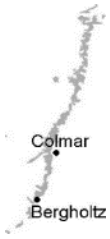
Ludivine Cadé e Jean Dirler

Esclusiva Italia

100.000
1,6 ha: Pinot Noir
14,6 ha: Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Sylvaner, Muscat, Chasselas
** Coltura Biologica e Biodinamica **



2020	Crémant d'Alsace Nature	Bianco	Zero	
2018/19	Crémant d'Alsace Rosé Nature	Rosato	Secco	
2021	Sylvaner Vieilles Vignes	Bianco	Secco	no scheda vino
2019/20	« Elément Air » Muscat Grand Cru Spiegel	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019
2020	« Elément Terre » Gewurztraminer GC Kitterlé	Bianco	Amabile	
2019/20	« Elément Eau » Riesling Grand Cru Saering	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019
2019/20	« Elément Feu » Riesling Grand Cru Kessler H.W.	Bianco	Secco	2020 a esaurimento 2019

TENDERE VERSO LA PUREZZA

Jean Dirler e Ludivine Hell-Cadé già **dal 1998 hanno puntato sull'armonia della biodinamica**, cercando l'esaltazione dei propri 'climats': 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 fondano" - 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
"**Una gamma impressionante di grandi vini bianchi secchi**" - Le guide des meilleurs vins de France 2022

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.

Crémant d'Alsace Rosé Nature

Pinot Noir 100%
31 anni
Fermentazione in inox con lo zucchero naturale delle uve (fermata al freddo con 22,5 g/l di zucchero).
0,37 gr/lt
6.300
1- 15 anni.
Aperitivo, gamberone alla griglia.
Pinot Noir frizzante senza dosaggio, consistenza cremosa, un vero piacere come aperitivo.
Teso sì, ma voluttuoso.

« Elément Air » Muscat Grand Cru Spiegel

90% Muscat Ottonel et 10% Muscat d'Alsace
22 anni
Uve raccolte a mano che permettono di ottenere vini concentrati, salini di bella mineralità e grande eleganza.
1.010
1- 15 anni.
Aperitivo, asparagi bianchi o carciofo.
Naso incantevole, menta e verbena molto delicate, bocca infusa, millimetrica nei suoi sapori, molto chiara e sottile. Un sogno di moscato, dissetante, cesellato e luminoso.
Il rigore soave.

« Elément Terre » Gewurztraminer GC Kitterlé

Gewurztraminer 100%
44 anni
Fermentazione in inox e affinamento 11 mesi sui lieviti.
1.688
1 - 15 anni.
Insalata di pompelmo e verbena infusa/formaggi/vino da meditazione.
Il cavallo Morny, tranquilla forza della natura, ara i terreni di vertigini di silice quarzosa sul Warme Ganz. - Kitterlé canta agrumi - intenso, cristallino, un volume che si allunga verticalmente.
Il paradiso dei profumi.

« Elément Eau » Riesling Grand Cru Saering

Riesling 100 %
34 anni
Lieviti indigeni. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox e affinamento sui lieviti per 10 mesi.
1.688
1 - 15 anni.
Pesci di mare come triglie, spigole, rombi, branzino in crosta su letto di spinaci.
Lo schianto delle onde, l'acqua dell'Oligocene abita i vini di questo luogo di luce "salata". Energia luminosa, ondulata, tenera, avvolgimento tra salino e note agrumate.
La svettanza.

« Elément Feu » Riesling Grand Cru Kessler H.W.

Riesling 100 %
60 anni.
Lieviti indigeni. Fermentazione in tini di acciaio inox e affinamento 11 mesi sui lieviti.
1.065
1 - 20 anni.
Capesante alle erbe, scampi alla griglia e succo di agrumi o aragosta arrosto, San Pietro in crosta di sale.
Tutto sobrietà e sottigliezza, offre un carattere singolare, associando la scala delle argille con la vibrante grana salina delle arenarie.
La forza levigata.