

DOMAINE  
NEUMEYER



ALSACE GRAND CRU  
Grand Cru Bruderthal

RIESLING

**Millésime : 2020**  
*Vintage : 2020*

**CARACTERISTIQUES DES VIGNES :**  
*VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud-est.

*Exposure : south-east*

**Géologie :** sol marno-calcaire Muschelkalk

*Soil : marl-limestone soil Muschelkalk*

**Altitude :** 230 mètres environ.

*Altitude : 230 meters*

**Age :** 41 ans environ.

*Age : 41 years*

**Terroir :** Grand Cru Bruderthal.

*Terroir : Grand Cru Bruderthal*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 33 hls/ha.

*Yield: 33 hls/ha*

**CARACTERISTIQUES DU VIN :**  
*WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Riesling.

*Grape Variety : Riesling*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 27 juillet 2022.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless-steel tank and then bottled July 27, 2022*

**Sucres résiduels :** 5,70 g/l.

*Residual Sugar : 5,70 g/l*

**Degré d'alcool :** 14,00 % vol.

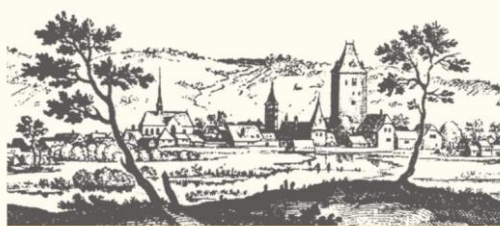
*Alcohol : 14,00 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 6,69 g/l.

*Total Acidity : 6,69 g/l*



DOMAINE  
NEUMEYER



ALSACE GRAND CRU  
Grand Cru Bruderthal  
MUSCAT

**Millésime : 2017**  
*Vintage : 2017*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES :

### *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition : sud-est.**

*Exposure : south-east*

**Altitude : 240 mètres environ.**

*Altitude : 240 meters*

**Age : 33 ans.**

*Age : 33 years*

**Géologie : sol marno-calcaire.**

*Soil : marly limestone*

**Conduite : viticulture Bio.**

*Growing Method : organic farming*

**Rendement : 51 hls/ha.**

*Yield: 51 hls/ha*

## CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

### *WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage : Muscat d'Alsace et Muscat Ottonel**

*Grape Variety : Muscat Alsace and Muscat Ottonel*

**Vendange : manuelle.**

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 26 juillet 2018.**

*Winemaking Method: natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless-steel tank and then bottled July 26, 2018*

**Sucres résiduels : 2,1 g/l.**

*Residual Sugar : 2,1 g/l*

**Degré d'alcool : 13,50 % vol.**

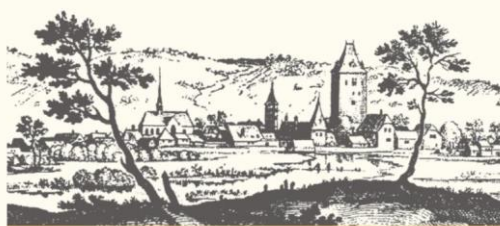
*Alcohol : 13,50 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4,92 g/l.**

*Total Acidity : 4,92 g/l*



DOMAINE  
NEUMEYER



ALSACE GRAND CRU  
Grand Cru Bruderthal  
MUSCAT

**Millésime : 2018**  
*Vintage : 2018*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud-est.

*Exposure : south-east*

**Altitude :** 240 mètres environ.

*Altitude : 240 meters*

**Age :** 32 ans.

*Age : 32 years*

**Géologie :** sol marno-calcaire.

*Soil : marly limestone*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 32 hls/ha.

*Yield: 32 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Muscat d'Alsace et Muscat Ottonel

*Grape Variety : Muscat Alsace and Muscat Ottonel*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** macération en grappes entières 15 jours, levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 22 avril 2020.

*Winemaking Method : whole bunch maceration for 15 days, natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless-steel tank and then bottled April 22, 2020*

**Sucres résiduels :** 0,40 g/l.

*Residual Sugar : 0,40 g/l*

**Degré d'alcool :** 14,50 % vol.

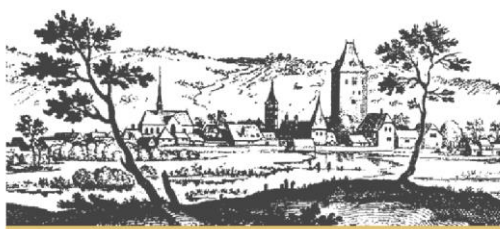
*Alcohol : 14,50 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 4,47 g/l.

*Total Acidity : 4,47 g/l*



DOMAINE  
NEUMEYER



ALSACE GRAND CRU  
Grand Cru Bruderthal  
PINOT GRIS

**Millésime : 2016**  
*Vintage : 2016*

**CARACTERISTIQUES DES VIGNES :**  
*VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud-est.

*Exposure : south-east*

**Géologie :** sol marno-calcaire Muschelkalk

*Soil : marl-limestone soil Muschelkalk*

**Altitude :** 230 mètres environ.

*Altitude : 230 meters*

**Age :** 41 ans environ.

*Age : 41 years*

**Terroir :** Grand Cru Bruderthal.

*Terroir : Grand Cru Bruderthal*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 36 hls/ha.

*Yield: 36 hls/ha*

**CARACTERISTIQUES DU VIN :**  
*WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Pinot Gris.

*Grape Variety : Pinot Gris*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 21 juillet 2017.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 21, 2017*

**Sucres résiduels :** 23,90 g/l.

*Residual Sugar : 23,90 g/l*

**Degré d'alcool :** 14,00 % vol.

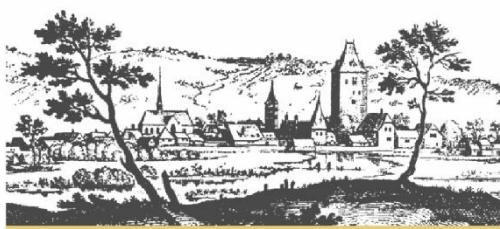
*Alcohol : 14,00 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,46 g/l.

*Total Acidity : 5,46 g/l*



DOMAINE  
NEUMEYER



ALSACE GRAND CRU  
Grand Cru Bruderthal  
PINOT GRIS

**Millésime : 2017**  
*Vintage : 2017*

**CARACTERISTIQUES DES VIGNES :**  
*VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud-est.

*Exposure : south-east*

**Géologie :** sol marno-calcaire Muschelkalk

*Soil : marl-limestone soil Muschelkalk*

**Altitude :** 230 mètres environ.

*Altitude : 230 meters*

**Age :** 42 ans environ.

*Age : 42 years*

**Terroir :** Grand Cru Bruderthal.

*Terroir : Grand Cru Bruderthal*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 35 hls/ha.

*Yield: 35 hls/ha*

**CARACTERISTIQUES DU VIN :**  
*WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Pinot Gris.

*Grape Variety : Pinot Gris*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 26 juillet 2018.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 26, 2018*

**Sucres résiduels :** 0,80 g/l.

*Residual Sugar : 0,80 g/l*

**Degré d'alcool :** 14,50 % vol.

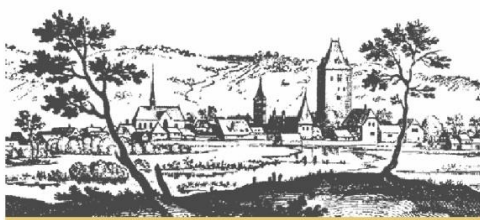
*Alcohol : 14,50 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,81 g/l.

*Total Acidity : 5,81 g/l*



DOMAINE  
NEUMEYER



ALSACE GRAND CRU  
Grand Cru Bruderthal  
GEWURZTRAMINER

**Millésime : 2018**

*Vintage : 2018*

**CARACTERISTIQUES DES VIGNES :**

*VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition : sud-est.**

*Exposure : south-east*

**Terroir : Grand Cru Bruderthal.**

*Terroir : Grand Cru Bruderthal*

**Géologie : sol marno-calcaire Muschelkalk**

*Soil : marl-limestone soil Muschelkalk*

**Altitude : 240 mètres environ.**

*Altitude : 240 meters*

**Conduite : viticulture Bio.**

*Growing Method : organic farming*

**Age : 42 ans environ.**

*Age : 42 years*

**Rendement : 45 hls/ha.**

*Yield: 45 hls/ha*

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN :**

*WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage : Gewurztraminer.**

*Grape Variety : Gewurztraminer*

**Vendange : manuelle.**

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 30 juillet 2019.**

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless-steel tank and then bottled July 30, 2019*

**Sucres résiduels : 58,50 g/l.**

*Residual Sugar : 58,50 g/l*

**Degré d'alcool : 14,00 % vol.**

*Alcohol : 14,00 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4,88 g/l.**

*Total Acidity : 4,88 g/l*



DOMAINE  
NEUMEYER



ALSACE  
Vallée des Frères

PINOT NOIR

**Millésime : 2020**  
*Vintage : 2020*

**CARACTERISTIQUES DES VIGNES :**  
*VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud-est

*Exposure : south-east*

**Terroir :** Grand Cru Bruderthal

*Terroir : Grand Cru Bruderthal*

**Géologie :** sol marno-calcaire Muschelkalk

*Soil : marl-limestone soil Muschelkalk*

**Altitude :** 230 mètres environ

*Altitude : 230 meters*

**Conduite :** viticulture Bio

*Growing Method : organic farming*

**Age :** 45 ans environ

*Age : 45 years*

**Rendement :** 38 hls/ha

*Yield: 38 hls/ha*

**CARACTERISTIQUES DU VIN :**  
*WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Pinot Noir

*Grape Variety : Pinot Noir*

**Vendange :** manuelle

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** macération grappes entières 15 jours, levures indigènes, thermorégulation, vinification en barriques, élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 29 juillet 2022

*Winemaking Method : maceration whole bunches 15 days, natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 29, 2022*

**Sucres résiduels :** 0.60 g/l.

*Residual Sugar : 0.60 g/l*

**Degré d'alcool :** 15,00 % vol.

*Alcohol : 15,00 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 4.64 g/l.

*Total Acidity : 4.64 g/l*

