

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

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 : 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.

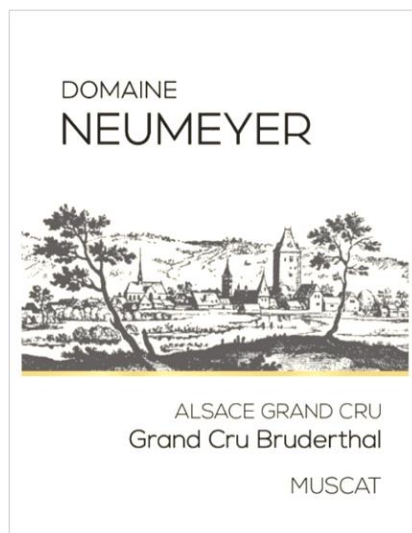
Residual Sugar : 2,1 g/l

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



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

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 : 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.

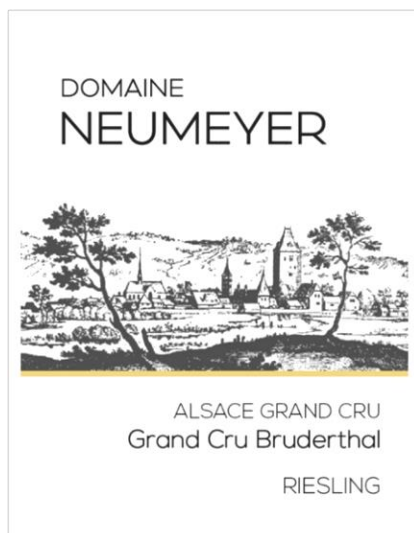
Residual Sugar : 0,40 g/l

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



Millésime : 2022

Vintage : 2022

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 : 43 ans environ.

Age : 43 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 : 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 18 juillet 2024.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless-steel tank and then bottled July 18, 2024

Sucres résiduels : 0,80 g/l.

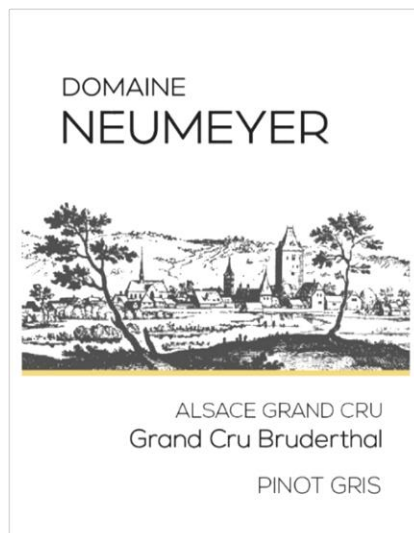
Residual Sugar : 0,80 g/l

Degré d'alcool : 13,50 % vol.

Alcohol : 13,50 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 6,60 g/l.

Total Acidity : 6,60 g/l



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

CARACTÉRISTIQUES 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.

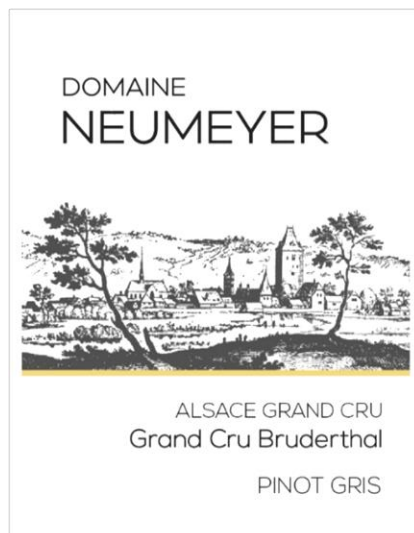
Residual Sugar : 0,80 g/l

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



Millésime : 2018
Vintage : 2018

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 : 43 ans environ.

Age : 43 years

Terroir : Grand Cru Bruderthal.

Terroir : Grand Cru Bruderthal

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 35 hls/ha.

Yield: 35 hls/ha

CARACTÉRISTIQUES 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 27 juillet 2019.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 27, 2019

Sucres résiduels : 46,20 g/l.

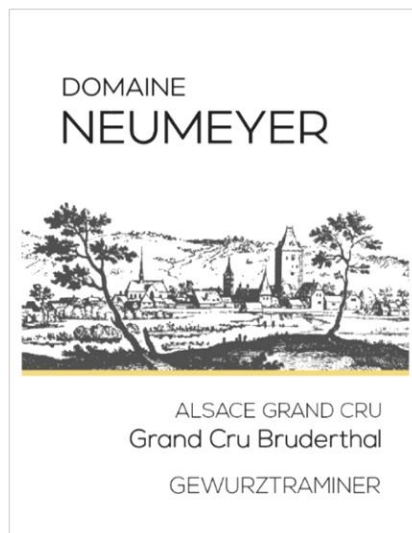
Residual Sugar : 46,20 g/l

Degré d'alcool : 14,50 % vol.

Alcohol : 14,50 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,84 g/l.

Total Acidity : 5,84 g/l



Millésime : 2019
Vintage : 2019

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Géologie : sol marno-calcaire Muschelkalk

Soil : marl-limestone soil Muschelkalk

Altitude : 240 mètres environ.

Altitude : 240 meters

Age : 43 ans environ.

Age : 43 years

Terroir : Grand Cru Bruderthal.

Terroir : Grand Cru Bruderthal

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 24 hls/ha.

Yield: 24 hls/ha

CARACTÉRISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

Cépage : Gewurztraminer.

Grape Variety : Gewurztraminer

Vendange : manuelle.

Harvest : Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 17 juillet 2020.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 17, 2020

Sucres résiduels : 32,80 g/l.

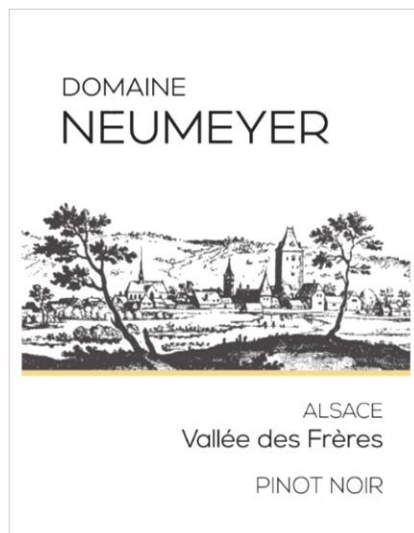
Residual Sugar : 32,80 g/l

Degré d'alcool : 13,00 % vol.

Alcohol : 13,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4,70 g/l.

Total Acidity : 4,70 g/l



Millésime : 2022
Vintage : 2022

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 : 47 ans environ

Age : 47 years

Terroir : Grand Cru Bruderthal

Terroir : Grand Cru Bruderthal

Conduite : viticulture Bio

Growing Method : organic farming

Rendement : 40 hls/ha

Yield: 40 hls/ha

CARACTÉRISTIQUES 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 31 juillet 2023.

Winemaking Method : maceration whole bunches 15 days, natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 31, 2023

Sucres résiduels : 0,50 g/l.

Residual Sugar : 0,50 g/l

Degré d'alcool : 14,00 % vol.

Alcohol : 14,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 6,39 g/l.

Total Acidity : 6,39 g/l