

Millésime: 2018

Vintage: 2018

CARACTERISTIQUES DES VIGNES:

VINEYARD CHARACTERISTICS:

Exposition: sud-est Terroir: lieu-dit Finkenberg.

Terroir: lieu-dit Finkenberg Exposure: south-east

Géologie : sol marno-calcaire Soil: marly limestone

Altitude: 240 mètres environ. Conduite: viticulture Bio.

Altitude: 240 meters **Growing Method:** organic farming

Rendement: 45 hls/ha. Age: 35 ans . Age: 35 years Yield: 45 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN:

WINE CHARACTERISTICS:

Cépage: Riesling. Vendange: manuelle.

Grape Variety: Riesling Harvest: Hand-picked

Vinification: levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 25 juillet 2019.

Winemaking Method: natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank

and then bottled July 25, 2019

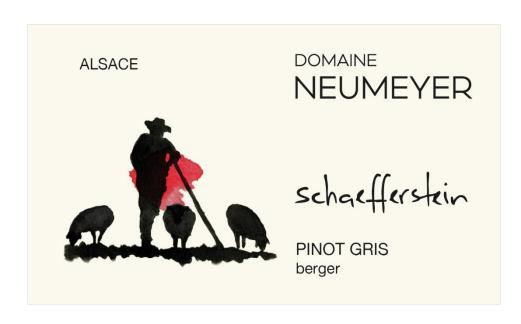
Sucres résiduels : 2,10 g/l. Degré d'alcool: 13 % vol. Residual Sugar: 2,10 g/l Alcohol: 13 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 6,38 g/l.

Total Acidity: 6,38 g/l







Millésime: 2017 Vintage: 2017

CARACTERISTIQUES DES VIGNES:

Exposure: east, south-east

VINEYARD CHARACTERISTICS:

Terroir: lieu-dit Schaefferstein. **Exposition**: est, sud-est

Terroir: lieu-dit Schaefferstein

Géologie: sol marno-calcaire Soil: marly limestone

Altitude: 210 mètres environ.

Altitude: 210 meters

Age: 20 ans environ.

Age: 20 years

Conduite: viticulture Bio.

Growing Method: organic farming

Rendement: 51 hls/ha.

Yield: 51 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN:

WINE CHARACTERISTICS:

Cépage: Pinot Gris. Vendange: manuelle.

Grape Variety: Pinot Gris Harvest: Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 07 septembre 2018.

Winemaking Method: natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels

and then bottled September 07, 2018

Sucres résiduels : 1,10 g/l. Degré d'alcool: 14,00 % vol. Residual Sugar: 1,10 g/l

Alcohol: 14.00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,06 g/l.

Total Acidity: 5,06 g/l







Millésime: 2019 Vintage: 2019

CARACTERISTIQUES DES VIGNES:

VINEYARD CHARACTERISTICS:

Exposition: est, sud-est **Terroir:** lieu-dit Schaefferstein.

Exposure : east, south-east **Terroir :** lieu-dit Schaefferstein

Géologie : sol marno-calcaire **Soil** : marly limestone

Altitude: 210 mètres environ. Conduite: viticulture Bio.

Altitude: 210 meters Growing Method: organic farming

Age: 22 ans . Rendement: 54 hls/ha.

Age: 22 years Yield: 54 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN:

WINE CHARACTERISTICS:

Cépage : Pinot Gris. **Vendange :** manuelle.

Grape Variety: Pinot Gris Harvest: Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne, élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 15 juillet 2020.

Winemaking Method: natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels

and then bottled July 15, 2020

Sucres résiduels : 4.70 g/l.

Degré d'alcool : 15,00 % vol.

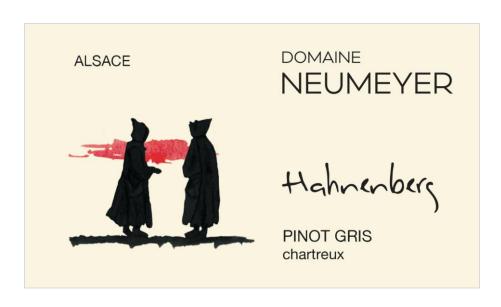
Residual Sugar: 4.70 g/l Alcohol: 15,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,60 g/l.

Total Acidity: 5,60 g/l







Millésime: 2016

Vintage: 2016

CARACTERISTIQUES DES VIGNES:

VINEYARD CHARACTERISTICS:

Exposition : est, sud-est **Terroir :** lieu-dit Hahnenberg.

Exposure : east, south-east **Terroir :** lieu-dit Hahnenberg

Géologie : sol marno-calcaire, pente très importante (plus de 35 %).

Soil: marly limestone, significant slope

Altitude: 250 mètres environ. Conduite: viticulture Bio.

Altitude: 250 meters Growing Method: organic farming

Age: 27 ans Rendement: 43 hls/ha.

Age: 27 years Yield: 43 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN:

WINE CHARACTERISTICS:

Cépage : Pinot Gris. **Vendange :** manuelle.

Grape Variety: Pinot Gris Harvest: Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 22 septembre 2016.

Winemaking Method: natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled August 24, 2017

Sucres résiduels : 13.50 g/l. Degré d'alcool : 14 % vol.

Residual Sugar: 13.50 g/l Alcohol: 14 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique): 5,60 g/l.

Total Acidity: 5,60 g/l







Millésime: 2017 Vintage: 2017

CARACTERISTIQUES DES VIGNES:

VINEYARD CHARACTERISTICS:

Exposition : sud. **Terroir :** lieu-dit Stierkopf.

Exposure : south **Terroir :** lieu-dit Stierkopf

Géologie : sol marno-calcairo-gréseux.

Soil: marly limestone sand

Altitude: 230 mètres environ. Conduite: viticulture Bio.

Altitude: 230 meters Growing Method: organic farming

Age: 30 ans environ. Rendement: 45 hls/ha.

Age: 30 years Yield: 47 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN:

WINE CHARACTERISTICS:

Cépage : Gewurztraminer. **Vendange :** manuelle.

Grape Variety: Gewurztraminer Harvest: Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 24 juillet 2018.

Winemaking Method: natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July 24, 2018

Sucres résiduels : 21,80 g/l. Degré

es résiduels : 21,80 g/l. **Degré d'alcool : 13,50 % vol. Residual Sugar :** 21,80 g/l **Alcohol : 13,50 % vol.**

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4,59 g/l.

Total Acidity: 4,59 g/l







Millésime: 2019 Vintage: 2019

CARACTERISTIQUES DES VIGNES:

VINEYARD CHARACTERISTICS:

Exposition : sud. **Terroir :** lieu-dit Stierkopf.

Exposure : south **Terroir :** lieu-dit Stierkopf

Géologie : sol marno-calcairo-gréseux. **Soil :** marly limestone sand

Altitude : 230 mètres environ. Conduite : viticulture B

e: 230 mètres environ.

Conduite: viticulture Bio.

Growing Method: organic farming

Age: 32 ans environ. Rendement: 49 hls/ha.

Age: 32 years Yield: 49 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN:

WINE CHARACTERISTICS:

Cépage: Gewurztraminer. **Vendange**: manuelle.

Grape Variety: Gewurztraminer 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 17 juillet 2020.

Winemaking Method: whole bunch maceration for 15 days, natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless-steel tank and then bottled July 17, 2020

Sucres résiduels : 0,20 g/l. Degré d'alcool : 14,00 % vol.

Residual Sugar: 0,20 g/l Alcohol: 14,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4,32 g/l.

Total Acidity: 4,32 g/l







Millésime: 2019 Vintage: 2019

CARACTERISTIQUES DES VIGNES:

VINEYARD CHARACTERISTICS:

Exposition: est, sud-est **Terroir**: lieu-dit Schaefferstein.

Exposure: east, south-east **Terroir**: lieu-dit Schaefferstein

Géologie : sol marno-calcaire **Soil** : marly limestone

Altitude: 200 mètres environ. Conduite: viticulture Bio.

Altitude: 200 meters Growing Method: organic farming

Age: 35 ans environ.Rendement: 39 hls/ha.Age: 35 yearsYield: 39 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN:

WINE CHARACTERISTICS:

Cépage: Pinot Noir. **Vendange**: manuelle.

Grape Variety: Pinot Noir Harvest: Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 21 avril 2020.

Winemaking Method: natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels

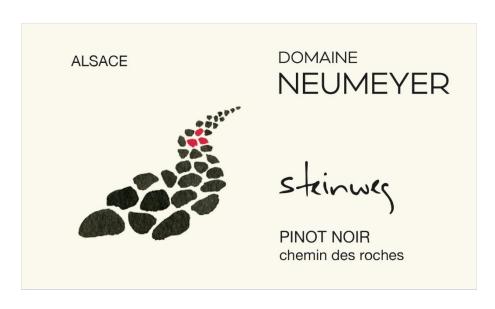
and then bottled April 21, 2020

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,93 g/l. Degré d'alcool : 14,50 % vol.

Total Acidity : 5,93 g/l **Alcohol** : 14,50 % vol







Millésime : 2018

Vintage: 2018

CARACTERISTIQUES DES VIGNES:

VINEYARD CHARACTERISTICS:

Exposition: est **Terroir**: lieu-dit Steinweg

Exposure: east **Terroir**: lieu-dit Steinweg

Géologie : sol marno-calcaire **Soil** : marly limestone

Altitude: 200 mètres environ. Conduite: viticulture Bio.

Altitude: 200 meters Growing Method: organic farming

Age: 38 ans environ.Rendement: 59 hls/ha.Age: 38 yearsYield: 59 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN:

WINE CHARACTERISTICS:

Cépage : Pinot Noir. **Vendange :** manuelle.

Grape Variety: Pinot Noir Harvest: Hand-picked

Vinification: levures indigènes, thermorégulation, vinification en barriques élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 29 juillet 2019.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 29, 2019

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,40 g/l. Degré d'alcool : 14,00 % vol.

Total Acidity : 5,40 g/l **Alcohol** : 14,00 % vol



7.3