



**Millésime : 2021**  
*Vintage : 2021*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud-est

*Exposure : south-east*

**Géologie :** sol marno-calcaire

*Soil : marly limestone*

**Altitude :** 240 mètres environ.

*Altitude : 240 meters*

**Age :** 37 ans .

*Age : 37 years*

**Terroir :** lieu-dit Finkenberg.

*Terroir : lieu-dit Finkenberg*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 41 hls/ha.

*Yield: 41 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 26 juillet 2022.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July 26, 2022*

**Sucres résiduels :** 7,00 g/l.

*Residual Sugar : 7,00 g/l*

**Degré d'alcool :** 12,50 % vol.

*Alcohol : 12,50 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 7,37 g/l.

*Total Acidity : 7,37 g/l*

ALSACE

DOMAINE  
NEUMEYER



Schaefferstein

PINOT GRIS  
berger

Millésime : 2021

Vintage : 2021

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES :

### VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** est, sud-est

*Exposure : east, south-east*

**Géologie :** sol marno-calcaire

*Soil : marly limestone*

**Altitude :** 210 mètres environ.

*Altitude : 210 meters*

**Age :** 24 ans .

*Age : 24 years*

**Terroir :** lieu-dit Schaefferstein.

*Terroir : lieu-dit Schaefferstein*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 53 hls/ha.

*Yield: 53 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 totales puis mise en bouteilles le 27 juillet 2022.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 27, 2022*

**Sucres résiduels :** 0,20 g/l.

*Residual Sugar : 0,20 g/l*

**Degré d'alcool :** 14,50 % vol.

*Alcohol : 14,50 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 6,40 g/l.

*Total Acidity : 6,40 g/l*





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

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** est, sud-est

*Exposure : east, south-east*

**Terroir :** lieu-dit Hahnenberg.

*Terroir : lieu-dit Hahnenberg*

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

*Soil : marly limestone, significant slope*

**Altitude :** 250 mètres environ.

*Altitude : 250 meters*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Age :** 28 ans

*Age : 28 years*

**Rendement :** 45 hls/ha.

*Yield: 45 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 27 juillet 2018.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 27, 2018*

**Sucres résiduels :** 1,70 g/l.

*Residual Sugar : 1,70 g/l*

**Degré d'alcool :** 14 % vol.

*Alcohol : 14 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,03 g/l.

*Total Acidity : 5,03 g/l*

ALSACE

DOMAINE  
NEUMEYER



stierkopf

GEWURZTRAMINER  
taureau

Millésime : 2018  
Vintage : 2018

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud.

*Exposure : south*

**Géologie :** sol marno-calcaire-gréseux.

*Soil : marly limestone sand*

**Altitude :** 230 mètres environ.

*Altitude : 230 meters*

**Age :** 31 ans environ.

*Age : 31 years*

**Terroir :** lieu-dit Stierkopf.

*Terroir : lieu-dit Stierkopf*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 58 hls/ha.

*Yield: 58 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES 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 29 juillet 2019.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July 29, 2019*

**Sucres résiduels :** 32,70 g/l.

*Residual Sugar : 32,70 g/l*

**Degré d'alcool :** 13,50 % vol.

*Alcohol : 13,50 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 4,05 g/l.

*Total Acidity : 4,05 g/l*



ALSACE

DOMAINE  
NEUMEYER



Schaefferstein

PINOT NOIR  
berger

Millésime : 2021  
Vintage : 2021

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition** : est, sud-est  
*Exposure* : east, south-east

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

**Altitude** : 200 mètres environ.  
*Altitude* : 200 meters

**Age** : 37 ans environ.  
*Age* : 37 years

**Terroir** : lieu-dit Schaefferstein.  
*Terroir* : lieu-dit Schaefferstein

**Conduite** : viticulture Bio.  
*Growing Method* : organic farming

**Rendement** : 37 hls/ha.  
*Yield* : 37 hls/ha

## CARACTERISTIQUES DU VIN : WINE CHARACTERISTICS :

**Cépage** : Pinot Noir.  
*Grape Variety* : Pinot Noir

**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 2022.  
*Winemaking Method* : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 27, 2012

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique)** : 5,85 g/l. **Degré d'alcool** : 12,50 % vol.  
*Total Acidity* : 5,85 g/l *Alcohol* : 12,50 % vol

