

Millésime : 2019
Vintage : 2019

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 : 35 ans .

Age : 35 years

Terroir : lieu-dit Finkenberg.

Terroir : lieu-dit Finkenberg

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 45 hls/ha.

Yield: 45 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 22 juillet 2020.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July 22, 2020

Sucres résiduels : 1.20g/l.

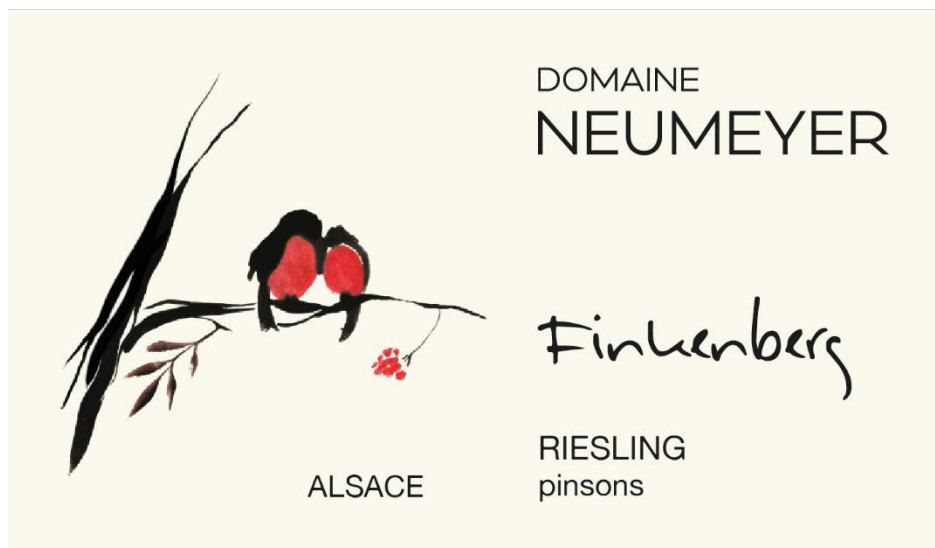
Residual Sugar : 1.20 g/l

Degré d'alcool : 13 % vol.

Alcohol : 13 % vol

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

Total Acidity : 7,37 g/l



Millésime : 2020
Vintage : 2020

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 : 36 ans .

Age : 36 years

Terroir : lieu-dit Finkenberg.

Terroir : lieu-dit Finkenberg

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 43 hls/ha.

Yield: 43 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 22 juillet 2021.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July 22, 2021

Sucres résiduels : 2,60 g/l.

Residual Sugar : 2,60 g/l

Degré d'alcool : 14 % vol.

Alcohol : 14 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 6,74 g/l.

Total Acidity : 6,74 g/l

ALSACE

DOMAINE
NEUMEYER



Schaefferstein

PINOT GRIS
berger

Millésime : 2019
Vintage : 2019

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 : 22 ans .
Age : 22 years

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

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : organic farming

Rendement : 54 hls/ha.
Yield: 54 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 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.
Residual Sugar : 4.70 g/l

Degré d'alcool : 15,00 % vol.
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

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 : 27 ans

Age : 27 years

Rendement : 43 hls/ha.

Yield: 43 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 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.

Residual Sugar : 13.50 g/l

Degré d'alcool : 14 % vol.

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 : 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

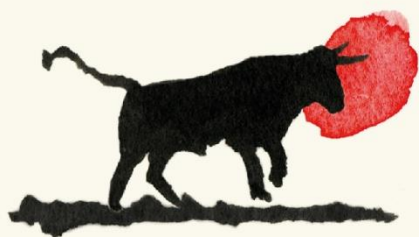
Sucres résiduels : 1,70 g/l.
Residual Sugar : 1,70 g/l

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



stierkopf

GEWURZTRAMINER
taureau

Millésime : 2020
Vintage : 2020

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 : 33 ans environ.

Age : 33 years

Terroir : lieu-dit Stierkopf.

Terroir : lieu-dit Stierkopf

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 45 hls/ha.

Yield: 45 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN : WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Gewurztraminer.

Grape Variety : Gewurztraminer

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 juillet 2021.

Winemaking Method : whole bunch maceration for 15 days, natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless-steel tank and then bottled July 22, 2021

Sucres résiduels : 0,30 g/l.

Residual Sugar : 0,30 g/l

Degré d'alcool : 16,00 % vol.

Alcohol : 16,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4,29 g/l.

Total Acidity : 4,29 g/l



ALSACE

DOMAINE
NEUMEYER



Schaefferstein

PINOT NOIR
berger

Millésime : 2020
Vintage : 2020

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 : 36 ans environ.
Age : 36 years

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

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : organic farming

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 : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 22 juillet 2021.
Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 22, 2010

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,46 g/l. **Degré d'alcool :** 14,50 % vol.
Total Acidity : 5,46 g/l *Alcohol :* 14,50 % vol

