

NOUVEAU !!

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





NOUVEAU !!

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





PINOT BLANC

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Pinot Blanc et Auxerrois

MODE DE CONDUITE : Vignoble cultivée en biodynamie depuis 1999. Vendanges manuelles. Vinification en levures indigènes. Élevage d'un an sur lies fines en cuve d'acier émaillé. Légère filtration et mise en bouteille en septembre.

SUPERFICIE : 93 ares

SOLS : alluvions granitiques et sols bruns

ALCOOL : 12,5 % vol

SUCRE RÉSIDUEL : 1,9 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 5,13 H₂SO₄ g/l

SO₂ TOTAL : 42 mg/L

GARDE : 6 à 7 ans

T° DE SERVICE : 11°- 12°C

STYLE : Souple, frais, équilibré. Notes épicées et florales. Ce vin est désaltérant.

ACCORDS : Vous pourrez apprécier ce vin avec beaucoup de plats du quotidien, tel que des quiches, des salades, des poissons, des fondues.

CERTIFICATIONS SECOURS DU MOUVEMENT



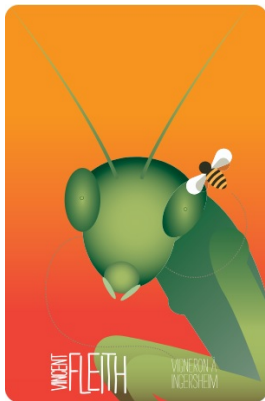


MUSCAT

APPELLATION : AOC Alsace

CÉPAGE : Muscat Ottonel et Muscat d'Alsace

MODE DE CONDUITE : Cultivé en biodynamie
sols : Alluvions éoliennes et calcaires oolithiques
Vendanges Manuelles.
Légère macération de la vendange pendant 15 j avant
pressurage afin que les peaux des raisins infusent
dans le jus et transmettent leurs arômes.



SOLS : Alluvions éoliennes et calcaires oolithiques

ALCOOL : 11 % vol

SUCRE RÉSIDUEL : 1,11 g/l

GARDE : 3 à 5 ans

T° DE SERVICE : Entre 12 et 14°

STYLE : Sec et fruité

ACCORDS : A déguster bien frais, seul à l'apéritif,
traditionnellement en Alsace en accord avec les
asperges, idéal avec des fromages frais...

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





L'UNIK

APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : Assemblage de Pinot blanc, Sylvaner, Muscat, Pinot gris et Gewurztraminer

MODE DE CONDUITE : En 2021, nous avons perdu 80% de notre récolte à cause du mildiou. Cette cuvée assemble tous les blancs de ce millésime capricieux.

SOLS : Tous nos terroirs

ALCOOL : 13,0 %

SUCRE RÉSIDUEL : 10 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 4,50 H₂SO₄ g/l

GARDE : 15 ans

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : C'est un vin fruité, gourmand avec une légère sucrosité.

ACCORDS : Idéal à l'apéritif, il s'accordera à merveille avec des spécialités fromagères, des plats épicés mais également des desserts fruités et peu sucrés.



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





RIESLING STEINWEG

APPELLATION : Alsace

CÉPAGE : Riesling 100%

SUPERFICIE : 1,43 ha

SOLS : Alluvions granitiques en plaine constitués de galets roulés, érodés par l'ancien lit des rivières qui coulaient dans les vallées de Kayzersberg et de Munster



ALCOOL : 14 % vol

SUCRE RÉSIDUEL : 1,10 g/l

SO2 TOTAL : 33 mg/l

GARDE : De longues années. Evolution sur les notes fumées et pétrolées.

T° DE SERVICE : 12 à 14°

STYLE : Ce riesling est un vin ample, vif et très minéral, sur des notes d'agrumes et de silex.

ACCORDS : Il s'accorde à merveille avec les poissons en sauce, les poissons gras, les plats aux agrumes, les fromages frais. Il est également apprécié tel quel, à l'apéritif !

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





RIESLING CUVÉE NINON

APPELLATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Riesling

MODE DE CONDUITE : Vignes cultivées en biodynamie depuis 1999. Les raisins de cette cuvée sont récoltés tardivement, en légère sur-maturité. Vinifié sur lies fines pendant 12 mois, en levures indigènes dans une cuve d'acier émaillé.



ALCOOL : 13,0 %

SUCRE RÉSIDUEL : 29,07 g/l

GARDE : Autant que l'on veut !

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : Vin ample en bouche, sur des notes acidulées persistantes.

ACCORDS : Poissons ou produits de la mer en sauce, fromage à pâte fraîche, plats aux agrumes.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





PINOT GRIS

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Pinot Gris

MODE DE CONDUITE : Viticulture biodynamique et vendanges manuelles.
Vinification en levures indigènes.
Élevage d'un an sur lies fines en cuve d'acier émaillé.
Légère filtration et mise en bouteille en septembre.

SUPERFICIE : 35.70 ares

SOLS : Alluvions éoliennes, terre brune.

ALCOOL : 13.5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 1,80 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 4,62 H₂SO₄ g/l

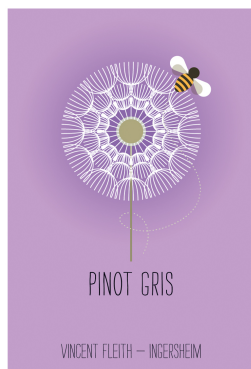
GARDE : 5 à 7 ans. A consommer jeune pour garder son fruité.

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : C'est un vin ample en bouche, sur des arômes de fumés, de sous bois typique au cépage. Il est frais et équilibré.

ACCORDS : Parfait avec des poêlées forestières, des omelettes au cèpes, des poulets aux morilles, des fromages à la truffe...

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





SAGESSE

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Pinot Gris

MODE DE CONDUITE : Viticulture biodynamique et vendanges manuelles.
Vinification en levures indigènes.
Élevage d'un an sur lies fines en cuve d'acier émaillé.
Légère filtration et mise en bouteille en septembre 2015
Gardé en cave pendant 10 ans avant sa mise en vente.

SUPERFICIE : 30,05 ares

SOLS : Ce vin est issu de raisins qui ont poussé sur le Grand Cru FURSTENTUM, constitué d'un sol riche et complexe, Marno Calcaro Gréseux, sur des pentes raides, en lisière de forêt à 400 m d'altitude.

ALCOOL : 13 %

SUCRE RÉSIDUEL : 14,44 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 3,92 H₂SO₄ g/l

GARDE : A l'infini

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : Ce vin qui a dormi dans notre cave pendant plus de 10 ans a eu le temps de s'ouvrir et de s'épanouir lentement. C'est un vin sec, avec une belle élégance et des notes joliments fumées.

ACCORDS : Essayez le en accord sur des viandes blanches, des plats en sauce, du boudin noir, une tarte aux pommes...



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





PINOT GRIS GRAND CRU FURSTENTUM

APPELATION : AOC ALSACE GRAND CRU

CÉPAGE : Pinot Gris

SUPERFICIE : 30,05 ares

SOLS : Grand Cru FURSTENTUM, sol riche et complexe, Marno Calcaro Gréseux, sur des pentes raides, en lisière de forêt à 400 m d'altitude

ALCOOL : 13.5 %

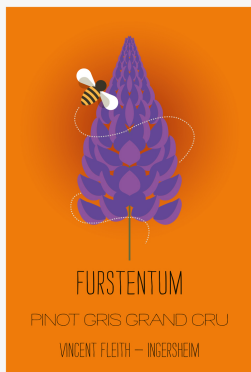
SUCRE RÉSIDUEL : 10.90 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 3.68 H₂SO₄ g/l

GARDE : Une éternité !

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : Ce vin est très complexe. Il a un nez riche, une bouche ample et fruité, avec des arômes de fruits confits. La finale reste tendue et énergique. Une légère sucrosité enroule le palais.



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





RIESLING OXYDATIF 2021

APPELATION : AOC Alsace Riesling

CÉPAGE : 100 % Riesling

MODE DE CONDUITE : Cultivé en Biodynamie depuis 1999
Assemblage de tous nos terroirs de riesling (Alluvions éoliennes, granit, calcaire)
Vendanges manuelles
Élevage sur lies



ALCOOL : 12,6 %

SUCRE RÉSIDUEL : 0,4 g/l

T° DE SERVICE : Idéalement entre 12 et 14 degrés.

STYLE : Sec, vif et tendu, avec un style légèrement oxydatif. La bouche associe ampleur et tension, porté par une fine salinité. Riesling pensé pour la gastronomie, où l'oxydation maîtrisée apporte complexité et longueur. Nous avons fait le choix d'un élevage long sur ce millésime complexe avec une micro oxygénation naturelle afin de révéler une autre facette du riesling

ACCORDS : Volaille sauce aux morilles, poissons fumés, curry doux, fromages affinés, cuisine d'automne (châtaigne, butternut, champignons)

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





L'ORANGE

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Gewurztraminer

MODE DE CONDUITE : Vignes en biodynamie depuis 1999.
Parcelle située sur le lieu dit Letzenberg.
Raisins égrappés et macérés pendant 15 jours avant
d'être pressés puis vinifiés en cuve d'acier émaillé sur
lies fines pendant 12 mois.

SUPERFICIE : 93,54 ares

SOLS : Argilo Calcaire

ALCOOL : 14 %

SUCRE RÉSIDUEL : 0.9 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 3,42 H₂SO₄ g/l

SO₂ TOTAL : 22

GARDE : Indéfiniment

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : Ce vin est un vin blanc vinifié comme un vin rouge. La macération de plusieurs jours en contact avec les peaux lui confèrent un caractère tannique et une couleur orangée (les peaux du gewurztraminer sont très colorées) Le vin est corsé et tannique avec de jolies notes d'orange amère, d'épices, de rose, de feuilles de thé, de miel de tilleul.

----- ACCORDS : En apéritif avec des dés de comté, en mangeant avec
des plats au curry, il s'adapte à beaucoup de fantaisie.





GEWURZTRAMINER CIGALE (LETZENBERG)

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Gewurztraminer

MODE DE CONDUITE : Cultivé en Biodynamie depuis 1999
Parcelle située sur une colline exposée nord-est, sur les hauteurs d'Ingersheim.
Sol Argilo-Calcaire
Vendanges manuelles, Elevage sur lies 12 mois minimum, en levures indigènes.



SUPERFICIE : 70 ares

SOLS : Argilo Calcaire

ALCOOL : 11,5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 68 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 4.12 H₂SO₄ g/l

GARDE : A vie

T° DE SERVICE : Entre 12 et 14°

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





GEWURZTRAMINER LETZENBERG

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Gewurztraminer

MODE DE CONDUITE : Cultivé en Biodynamie depuis 1999
Parcelle située sur une colline exposée nord-est
Sol Argilo-Calcaire
Vendanges manuelles, Elevage sur lies 12 mois minimum, en levures indigènes.



SUPERFICIE : 70 ares

SOLS : Argilo Calcaire

ALCOOL : 13,5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 1,17 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 2,91 H₂SO₄ g/l

GARDE : 10 à 15 ans

T° DE SERVICE : Entre 12 et 14°

STYLE : Fruité et sec, aux arômes de fruits exotiques.

ACCORDS : Apéritif, fromages de caractère, cuisine exotique, dessert.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





GEWURZTRAMINER CIGALE

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Gewurztraminer

MODE DE CONDUITE : Cultivé en Biodynamie depuis 1999
Parcelle située sur une colline exposée nord-est
Sol Argilo-Calcaire
Vendanges manuelles, Elevage sur lies 12 mois minimum, en levures indigènes.



SUPERFICIE : 70 ares

SOLS : Argilo Calcaire

ALCOOL : 11,5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 69 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 3,92 H₂SO₄ g/l

GARDE : 25 ans

T° DE SERVICE : Entre 12 et 14°

STYLE : Fruité et doux, aux arômes de fruits exotiques.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





PINOT NOIR 2023

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Pinot Noir 100%

SUPERFICIE : 70 ares

SOLS : assemblage de plusieurs terroirs

SUCRE RÉSIDUEL : 2 g/l

SO2 TOTAL : 69 mg/l

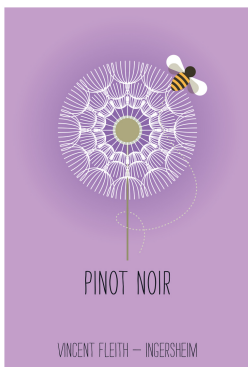
GARDE : 5 à 7 ans. A consommer jeune pour garder son fruité.

T° DE SERVICE : 16 à 20°

STYLE : Ce Pinot Noir séduit par sa franchise et sa belle expression du fruit. Avec une robe rouge rubis, il dévoile un nez gourmand de fruits rouges croquants, avec une touche subtile d'épices. En bouche, la structure est droite, portée par une trame tannique encore légèrement présente, mais prometteuse : ces tanins s'assoupliront avec le temps, laissant place à une texture plus veloutée. Un vin sincère, à apprécier dès maintenant pour sa fraîcheur ou à attendre un peu pour plus de rondeur.

ACCORDS : Il se boit assez classiquement avec des viandes, mais il peut également se marier parfaitement avec des plats plus originaux tel que le tataki de thon au sésame, un risotto aux champignons et parmesan, une tarte à la betterave et au chèvre frais...

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





PINOT NOIR STEINWEG

APPELATION : **Alsace**

CÉPAGE : **Pinot Noir**

MODE DE CONDUITE : **Biodynamie**

SUPERFICIE : **57 ares**

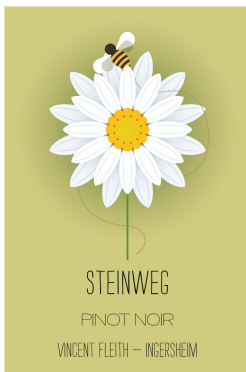
SOLS : **Alluvions grantiques**

ALCOOL : **12.5**

SUCRE RÉSIDUEL : **0.2**

T° DE SERVICE : **18 degrés**

STYLE : **Vin rouge fruité, aux notes de fruits rouges.**



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





PINOT NOIR F

APPELATION : AOC ALSACE

CÉPAGE : Pinot Noir 100%

MODE DE CONDUITE : Biodynamie

Rendement 25 à 30 hl/ha maximum.

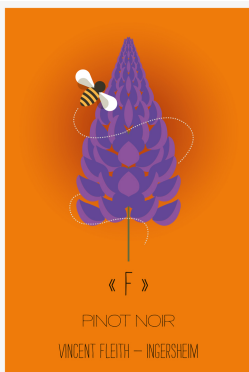
Élevage dans des vieilles barriques bourguignonnes pendant 24 mois.

SOLS : Marno Calcaro Gréseux - Grand Cru Furstentum - 400m d'altitude - Sol caillouteux et filtrant qui affleure la roche mère calcaire. Exposé plein sud sur des pentes à 40%

ALCOOL : 13,5

SUCRE RÉSIDUEL : 0,2

STYLE : Vin rouge à la robe légèrement cuivré. Notes d'épices, de poivre, de groseilles.



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER



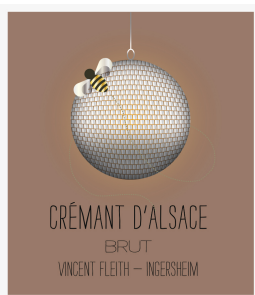


CRÉMANT BRUT

APPELATION : Crémant d'Alsace

CÉPAGE : Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling

MODE DE CONDUITE : Biodynamic vineyard for 25 years
Manual harvest
Whole cluster pneumatic press
First fermentation in enamel-lined steel tank
Secondary fermentation in bottle
Sparkling fermentation initiated using fermenting must from the latest vintage (2022)



SOLS : Aeolian alluvium and granitic alluvium

ALCOOL : 12,5 %

SUCRE RÉSIDUEL : 3,30 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 4,35 g/l

SO2 TOTAL : 33 mg/l

STYLE : Blend of 3 vintages: 2020, 2021 and 2022 70% pinot blanc and Auxerrois. 10% riesling for freshness, 10% pinot noir for the body, 10% pinot gris for the smoky. Extended bottle ageing on the lees until disgorgement (date indicated on the back label)

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





PINOT GRIS VENDANGES TARDIVES



APPELATION : AOC ALSACE - Mention Vendanges Tardives

CÉPAGE : Pinot Gris 100%

ALCOOL : 12 % vol

SUCRE RÉSIDUEL : 86,8 g/l

STYLE : Vin liquoreux

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





PINOT GRIS SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

APPELLATION : AOC ALSACE - Mention Sélection de Grains Nobles

CÉPAGE : Pinot Gris 100%

MODE DE CONDUITE : Biodynamie depuis 1999

SOLS : Calcaires Oolhitiques

ALCOOL : 14,5 % Vol

SUCRE RÉSIDUEL : 77 g/l

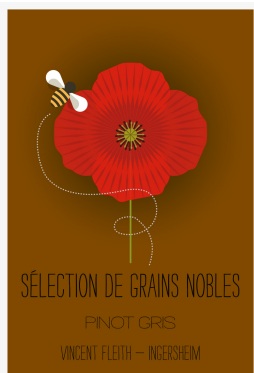
ACIDITÉ TOTALE : 2,84 g/l

GARDE : Autant que l'on veut

T° DE SERVICE : 12 °

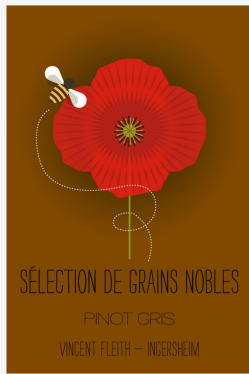
STYLE : Les raisins de cette cuvée sont issus d'une parcelle sur les coteaux du village de Katzenthal. Ils sont récoltés tardivement dans la saison, lorsque le botrytis a recouvert les grains et a passerillé les raisins. Les baies sont chargées en sucre et l'eau s'est évaporé. On obtient un jus en très faible quantité, épais et dense. Ce sont des cuvées rares et précieuses.

ACCORDS : Ces vins sont parfaits avec des foie gras, des desserts, mais ils s'accordent aussi très bien avec des fromages.



CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER





PINOT GRIS SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER



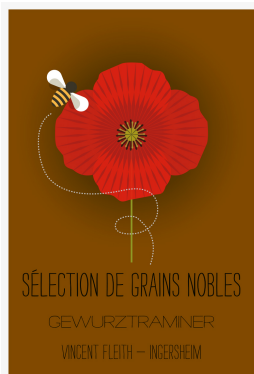


GEWURZTRAMINER SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

APPELATION : AOC ALSACE - Mention Sélection de Grains Nobles

CÉPAGE : Gewurtraminer 100%

MODE DE CONDUITE : Parcelle en Biodynamie depuis 1999.
Les raisins sont laissés sur pieds afin de concentrer les sucres dans les baies.
Aidés par des nuits fraîches et des journées ensoleillées, une fine pellicule de botrytis (pourriture noble) se développe à la surface des peaux.
Pour réaliser cette cuvée exceptionnelle, nous sélectionnons grain par grain les raisins les plus botrytisés et nous les pressons avec délicatesse.



SOLS : Argilo Calcaire

ALCOOL : 14 %

SUCRE RÉSIDUEL : 89 g/l

ACIDITÉ TOTALE : 2.73 H₂SO₄ g/l

GARDE : Indéfiniment

T° DE SERVICE : 12 à 14° idéalement.

STYLE : C'est un vin liquoreux d'une grande fraîcheur, avec des arômes floraux et exotiques typiques du gewurztraminer.

CERTIFICATIONS ECOCERT ET DEMETER



