

Riesling lieu-dit « Geierstein »

Producteur **Domaine Ansen**
Daniel Ansen est devenu œnologue et ingénieur à Bordeaux.
Ancien technicien de la Chambre d'agriculture, il élabore ses
vins de terroirs depuis 2012.



AOP Alsace lieu-dit Geierstein « la roche du vautour »

Année de plantation 1981

Cépages 100 % Riesling

Date de récolte 5 octobre 2014

Climat du Millésime L'année 2014 se distingue par un printemps sec, suivi d'une
saison estivale plus verdoyante. Le riesling a bénéficié d'une
arrière saison douce et favorable.

Situation géologique Imaginez une colline dont le sommet est planté de pins. La
proximité de la forêt et la pente au sud-sud-ouest
s'accompagnent de contrastes de température favorables à
la concentration des parfums. Le pendage vers le nord retient
l'eau comme un escalier dont les marches pencheraient vers
l'arrière. **Le terroir calcaire du Geierstein apporte au vin du
volume et de la finesse.**

Vinification Récolte manuelle. Pressurage de 8h30. Débourage 24h.
Fermentation à basse température en levures indigènes.
Fermentation malo-lactique.
Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies totales.

Mise en bouteille/production Mise en bouteille après filtration unique : 22 avril 2015.
2800 bouteilles en 2014.
Bouchage capsule à vis Stelvin joint Saranex : plus de
bouquet, moins de sulfites, pas de goût de bouchon,
vieillessement 10 ans minimum et homogénéité des bouteilles.

Rendement 48 hl/ha

Analyses Alcool : 13,5 %
Sucres résiduels : < 2 g/l
Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Vin de gastronomie destiné à accompagner choucroute, plats
piquants, fromages de chèvre, crustacés.
Température de service : 8 à 10°C
Garde : 10 ans minimum

