

Riesling lieu-dit « Geierstein »

Producteur

Domaine Ansen

Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je suis devenu œnologue et ingénieur à Bordeaux. Ancien de la Chambre d'agriculture, j'ai décidé de me lancer dans l'aventure en vinifiant, dans ma propre cave, une partie du Domaine. Je cultive une multitude de petites parcelles sur les pentes des villages fortifiés de Westhoffen et de Wangen.

La taille (Guyot alterné), l'ébourgeonnage, les labours et la fertilisation visent à équilibrer la vigne avec son environnement. Par une connaissance intime de chacune de mes parcelles et le souci du détail, je cherche à produire des vins ambitieux.



AOP

Alsace lieu-dit Geierstein « la roche du vautour »

Année de plantation 1981

Cépages 100 % Riesling

Date de récolte 29 septembre 2015

Climat du Millésime L'année 2015 se distingue par une sécheresse longue et persistante de juillet à septembre.

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 5h30. Débourbage 24h. Fermentation à basse température en levures indigènes. Fermentation malo-lactique. Elevage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines.

Mise en Mise en bouteille après filtration unique : 29 avril 2016.

bouteille/production 1800 bouteilles en 2015.

Bouchage capsule à vis Stelvin, gage d'homogénéité, de bouquet et de longévité.

Rendement 31 hl/ha

Analyses Alcool : 14 %

Sucres résiduels : 4 g/l

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Vin de gastronomie destiné à accompagner choucroute, plats piquants, fromages de chèvre, crustacés, cuisine vapeur.

Température de service : 10 à 12°C

Garde : 10 à 30 ans

