

Gewurztraminer lieu-dit « Ostenberg-Ritzmann »

Producteur

Domaine Ansen

Viticulteurs et coopérateurs, ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Je deviens œnologue et ingénieur à Bordeaux. J'exerce mon métier au contact de passionnés, aux USA, en Australie et en Alsace. A partir de 2012, je choisis 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 et les labours visent à obtenir des vins sains et équilibrés. Ils croquent le raisin !



AOC

Alsace lieu-dit Ostenberg-Ritzmann, candidat premier Cru
VENDANGES TARDIVES.

Année de plantation 1993 et 2002

Cépage 100 % Gewurztraminer

Date de récolte 16 octobre 2015

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

Situation géologique Nous sommes sur une pente calcaire de Westhoffen. Associé à une exposition précoce, le sous-sol caillouteux favorise un développement précoce de la vigne.
Les raisins sont de grande maturité et produisent des vins naturellement doux.

Vinification Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Fermentation à basse température en levures indigènes. Vin obtenu sans irrigation, sans acidification, sans désacidification, sans chaptalisation, sans barriques, sans copeaux.

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

bouteille/production 2200 bouteilles en 2015.

Bouchage capsule Stelvin gage de bouquet, de régularité et de longévité.

Rendement 44 hl/ha

Analyses Alcool : 14% Sucres résiduels : 55 g/l SO₂ total : 156 mg/l

acidité totale : 3,84 g/l tartrique acidité volatile : 0,57 g/l sulfurique

Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Gastronomie Apéritif, foie gras, magret aux pêches, canard à l'orange, desserts aux fruits.

Température de service : 8 à 10°C . Garde : 20 à 30 ans

