



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 08/09/2021

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 5.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.02

Ph : 3.32

RENDEMENT hl/ha : 44

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : sous-sol de marnes argilo-calcaires, sol d'argile limono-sableuse calcaire d'une profondeur de 60 cm à 1 m. Texture et état structural : bonne fissuration et pierrosité favorisant la pénétration racinaire jusqu'à 50 à 60 cm. C'est un sol difficile à travailler du fait de la texture lourde, nécessitant une alternance gel-dégel pour l'entretien de sa structure. Pas d'hydromorphie, sol drainant. Le lieu-dit Grafenreben est composé de 2 parcelles, dont l'une a été plantée dans les années 1950, et l'autre en 1977.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

ÉLEVAGE : Sur lies entières en fûts pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Belle complexité du bouquet qui révèle des notes de citron confit tout en affichant de la fraîcheur. Vivifiante tension en bouche où le vin présente une touche saline en attaque, suivie d'une excellente expression aromatique jusqu'en finale. C'est un vin harmonieux, profond et persistant.

COMMENTAIRE : The Wine Advocate by Stephan Reinhard : From old vines on chalky marl soils in a warmer location and aged in old Burgundian pièces for two years, the 2019 Riesling Lieu-dit Grafenreben offers an intense yet refined and spicy nose of fully ripe and concentrated Riesling berries and tropical fruits seasoned with crushed stones, lemon peel and pine oak aromas. Silky textured and very elegant on the palate, this is a full-bodied yet refined, stimulatingly salty and bitter Riesling with nervous and tensioned minerality. The finish is long, intense and complex and indicates an age-worthy wine. Bottled with 5.6 grams per liter of residual sugar and 14% alcohol. Tasted at the domaine in April 2022. Drink Date 2023 – 2045

GARDE : 2030