



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : PINOT BLANC

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 31/05/2024

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 3.1

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 4.59

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Vieilles vignes plantées au début des années 60 sur un terroir précoce situé à côté du village de Sigolsheim. Sous-sol de graves issu du col de déjection de la vallée de la Weiss, recouvert d'un sol léger de gravier et d'argile lié à l'érosion du grand cru Furstentum et du terroir de l'Altenbourg.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage 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 pièces bourguignonnes pendant 3.5 années.

COMMENTAIRE : The Wine Advocate - RP 95 - Reviewed by: Stephan Reinhardt

From very old Pinot Blanc vines that were planted in the 1950s, the 2020 Priegel was aged sur lie for 44 months in Burgundian pièces as well as in 350- and 500-liter barrels. The nose is fascinating and unique, concentrated, a little bit reductive, with notes of game and ripe, concentrated yellow fruits and nuances of Jura. On the palate, this is a very rich and intense yet also pure, elegant, savory and persistently saline Pinot that tastes generous and almost sweet but in fact is dry and rich. It aged in smaller barrels and aged on the full lees for four years. The finish is tight and complex, wonderfully saline and provided with fine and serious tannins. 14% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in November 2024.

GARDE : 2026 - 2060