



**APPELLATION :** ALSACE

**CÉPAGE :** PINOT BLANC

**CULTURE :** BIODYNAMIE

**MISE EN BOUTEILLES :** 18/01/2022

**ALCOOL ACQUIS % vol :** 13.5

**SUCRES RESIDUELS g/l :** 11.7

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l :** 4.80

**Ph :** 3.52

**RENDEMENT hl/ha :** 52

**VENDANGES :** MANUELLES

**TERROIR :** Terroir argilo/marneux

**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 foudres pendant 24 mois.

**DESCRIPTION :** Belle expression du bouquet aux des notes de fruits jaunes et une touche fumée. Bien structuré en bouche, il affiche un caractère friand ainsi que de la salinité. Un vin frais et désaltérant, de bonne longueur.

**ACCOMPAGNEMENT :** A boire jeune à l'apéritif, ou sur des quiches, des tourtes, des salades, des entrées, etc.  
Avec la maturité, avec des mets aux saveurs plus complexes, poissons, fromages de chèvres frais, etc.

**COMMENTAIRE :** WINE ADVOCATE BY STEPHAN REINHARD / PINOT BLANC AMZELLE 2019 – Rating 90+

From Zellenberg and Sigolsheim, the 2019 Pinot Blanc AmZelle blends predominantly Pinot Blanc (60%) with Auxerrois (40%) from different, predominantly alluvial soils. Aged in a 45-hectoliter vat for two years, the wine offers a pure, fresh and stony bouquet with intense, bright fruit and refreshing lemon aromas. Round and elegant on the palate, this is a refined and persistently salty Pinot with intense, well-concentrated fruit, texture and fine tannin grip as well as well-hidden residual sugar of 11 grams per liter. 13.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022. Drink Date 2025 – 2045

**GARDE :** 2030