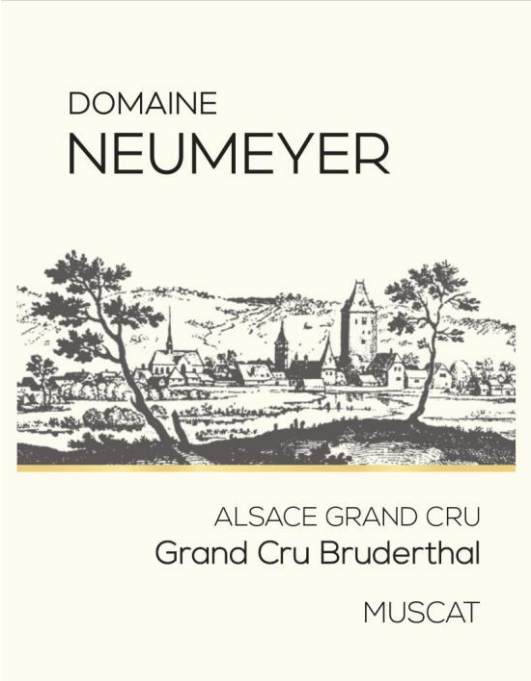


Millésime : 2015
Vintage : 2015

CARACTERISTIQUES DES VIGNES :
VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est.
Exposure : *south-east*

Altitude : 240 mètres environ.
Altitude : *240 meters*

Age : 29 ans environ.
Age : *29 years*

Géologie : sol marno-calcaire.
Soil : *marly limestone*

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : *organic farming*

Rendement : 31 hls/ha.
Yield: *31 hls/ha*

CARACTERISTIQUES DU VIN :
WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Muscat.
Grape Variety : *Muscat*

Vendange : manuelle.
Harvest : *Hand-picked*

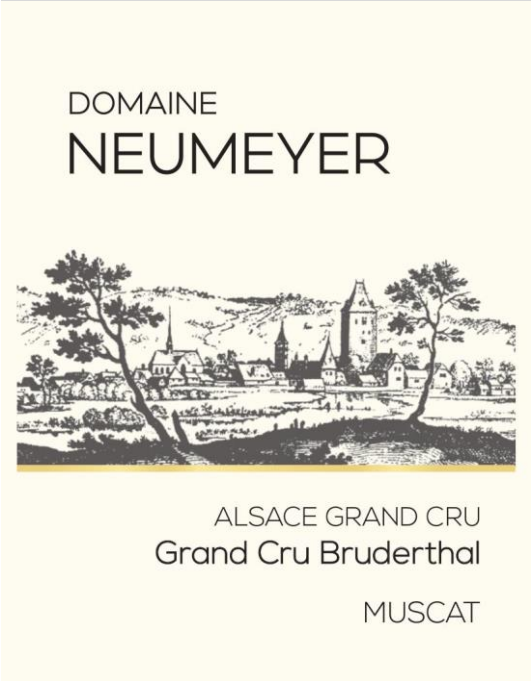
Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 23 septembre 2016.
Winemaking Method : *natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled September 23, 2016*

Sucres résiduels : 11,80 g/l.
Residual Sugar : *11,80 g/l*

Degré d'alcool : 12,50 % vol.
Alcohol : *12,50 % vol*

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 3,75 g/l.
Total Acidity : *3,75 g/l*

DOMAINE NEUMEYER
29 rue Ettore Bugatti - 67120 MOLSHEIM - France
Tél. : +33 (0)3 88 38 12 45
contact@neumeyer.fr



Millésime : 2018
Vintage : 2018

CARACTERISTIQUES DES VIGNES :
VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est.
Exposure : *south-east*

Altitude : 240 mètres environ.
Altitude : *240 meters*

Age : 32 ans.
Age : *32 years*

Géologie : sol marno-calcaire.
Soil : *marly limestone*

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : *organic farming*

Rendement : 32 hls/ha.
Yield: *32 hls/ha*

CARACTERISTIQUES DU VIN :
WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Muscat d'Alsace et Muscat Ottonel
Grape Variety : *Muscat Alsace and Muscat Ottonel*

Vendange : manuelle.
Harvest : *Hand-picked*

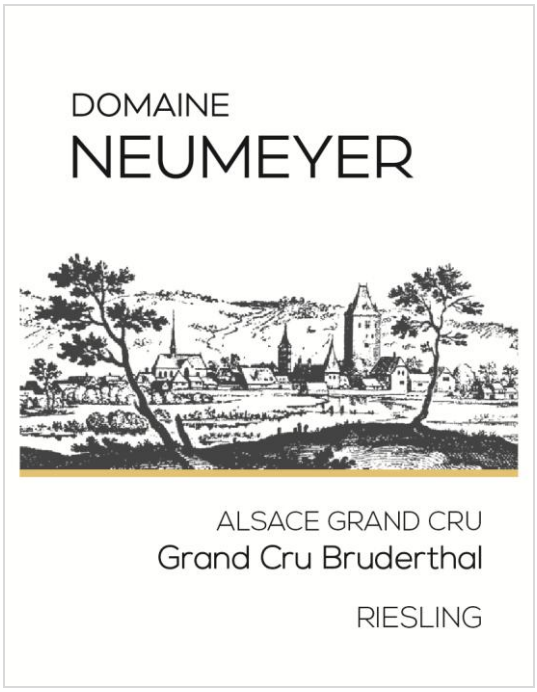
Vinification : macération en grappes entières 15 jours, levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 22 avril 2020.
Winemaking Method : *whole bunch maceration for 15 days, natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless-steel tank and then bottled April 22, 2020*

Sucres résiduels : 0,40 g/l.
Residual Sugar : *0,40 g/l*

Degré d'alcool : 14,50 % vol.
Alcohol : *14,50 % vol*

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4,47 g/l.
Total Acidity : *4,47 g/l*

DOMAINE NEUMEYER
29 rue Ettore Bugatti - 67120 MOLSHEIM - France
Tél. : +33 (0)3 88 38 12 45
contact@neumeyer.fr



Millésime : 2017
Vintage : 2017

CARACTERISTIQUES DES VIGNES :
VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est.
Exposure : *south-east*

Terroir : Grand Cru Bruderthal.
Terroir : *Grand Cru Bruderthal*

Géologie : sol marno-calcaire Muschelkalk
Soil : *marl-limestone soil Muschelkalk*

Altitude : 230 mètres environ.
Altitude : *230 meters*

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : *organic farming*

Age : 38 ans environ.
Age : *38 years*

Rendement : 31 hls/ha.
Yield: *31 hls/ha*

CARACTERISTIQUES DU VIN :
WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Riesling.
Grape Variety : *Riesling*

Vendange : manuelle.
Harvest : *Hand-picked*

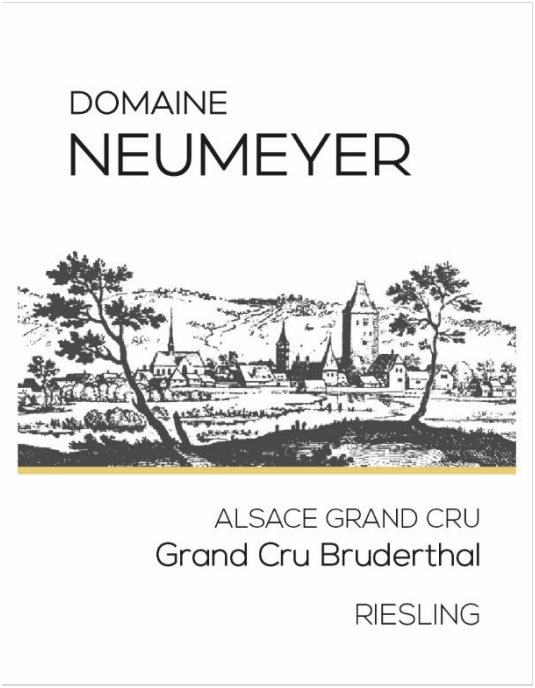
Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 6 septembre 2018.
Winemaking Method : *natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled September 6, 2018*

Sucres résiduels : 2,40 g/l.
Residual Sugar : *2,40 g/l*

Degré d'alcool : 13,50 % vol.
Alcohol : *13,50 % vol*

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 7,91 g/l.
Total Acidity : *7,91 g/l*

DOMAINE
NEUMEYER
29 rue Ettore Bugatti - 67120 MOLSHEIM - France
Tél. : +33 (0)3 88 38 12 45
contact@neumeyer.fr



Millésime : 2018
Vintage : 2018

CARACTERISTIQUES DES VIGNES :
VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est.
Exposure : *south-east*

Terroir : Grand Cru Bruderthal.
Terroir : *Grand Cru Bruderthal*

Géologie : sol marno-calcaire Muschelkalk
Soil : *marl-limestone soil Muschelkalk*

Altitude : 230 mètres environ.
Altitude : *230 meters*

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : *organic farming*

Age : 39 ans environ.
Age : *39 years*

Rendement : 35 hls/ha.
Yield: *35 hls/ha*

CARACTERISTIQUES DU VIN :
WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Riesling.
Grape Variety : *Riesling*

Vendange : manuelle.
Harvest : *Hand-picked*

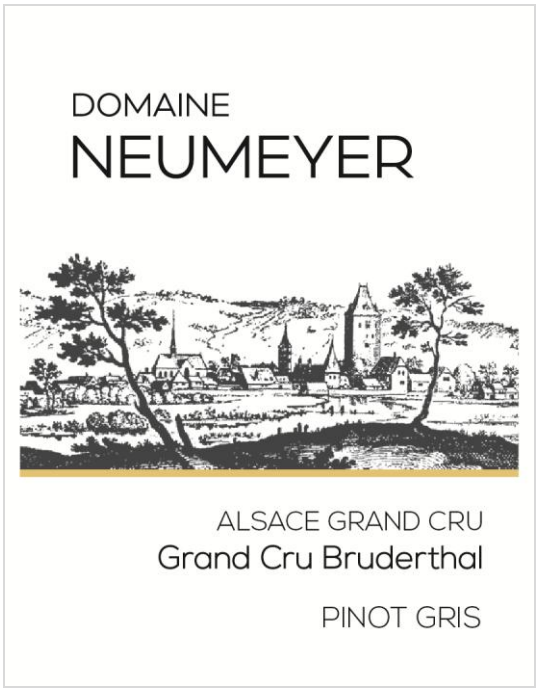
Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 30 juillet 2019.
Winemaking Method : *natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 30, 2019*

Sucres résiduels : 4,00 g/l.
Residual Sugar : *4,00 g/l*

Degré d'alcool : 13,50 % vol.
Alcohol : *13,50 % vol*

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 6,50 g/l.
Total Acidity : *6,50 g/l*

DOMAINE
NEUMEYER
29 rue Ettore Bugatti - 67120 MOLSHEIM - France
Tél. : +33 (0)3 88 38 12 45
contact@neumeyer.fr



Millésime : 2015
Vintage : 2015

CARACTERISTIQUES DES VIGNES :
VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est.
Exposure : *south-east*

Terroir : Grand Cru Bruderthal.
Terroir : *Grand Cru Bruderthal*

Géologie : sol marno-calcaire Muschelkalk
Soil : *marl-limestone soil Muschelkalk*

Altitude : 230 mètres environ.
Altitude : *230 meters*

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : *organic farming*

Age : 40 ans environ.
Age : *40 years*

Rendement : 34 hls/ha.
Yield: *34 hls/ha*

CARACTERISTIQUES DU VIN :
WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Pinot Gris.
Grape Variety : *Pinot Gris*

Vendange : manuelle.
Harvest : *Hand-picked*

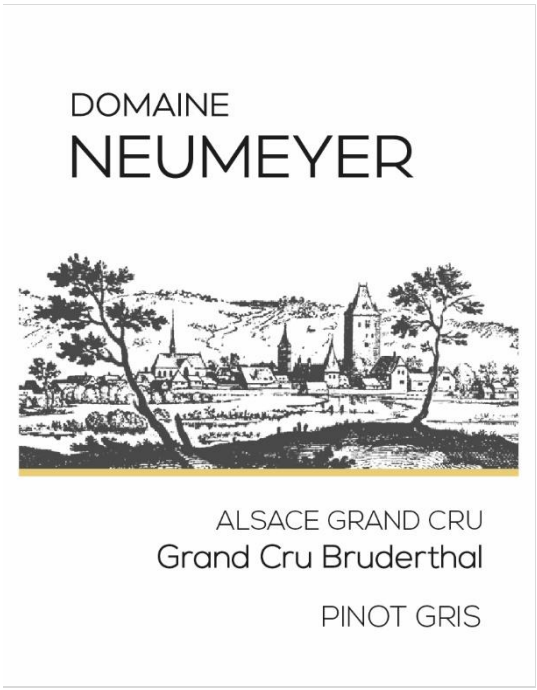
Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 23 septembre 2016.
Winemaking Method : *natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled September 23, 2016*

Sucres résiduels : 27,50 g/l.
Residual Sugar : *27,50 g/l*

Degré d'alcool : 13,00 % vol.
Alcohol : *13,00 % vol*

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,28 g/l.
Total Acidity : *5,28 g/l*

DOMAINE
NEUMEYER
29 rue Ettore Bugatti - 67120 MOLSHEIM - France
Tél. : +33 (0)3 88 38 12 45
contact@neumeyer.fr



Millésime : 2017
Vintage : 2017

CARACTERISTIQUES DES VIGNES :
VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est.
Exposure : *south-east*

Terroir : Grand Cru Bruderthal.
Terroir : *Grand Cru Bruderthal*

Géologie : sol marno-calcaire Muschelkalk
Soil : *marl-limestone soil Muschelkalk*

Altitude : 230 mètres environ.
Altitude : *230 meters*

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : *organic farming*

Age : 42 ans environ.
Age : *42 years*

Rendement : 35 hls/ha.
Yield: *35 hls/ha*

CARACTERISTIQUES DU VIN :
WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Pinot Gris.
Grape Variety : *Pinot Gris*

Vendange : manuelle.
Harvest : *Hand-picked*

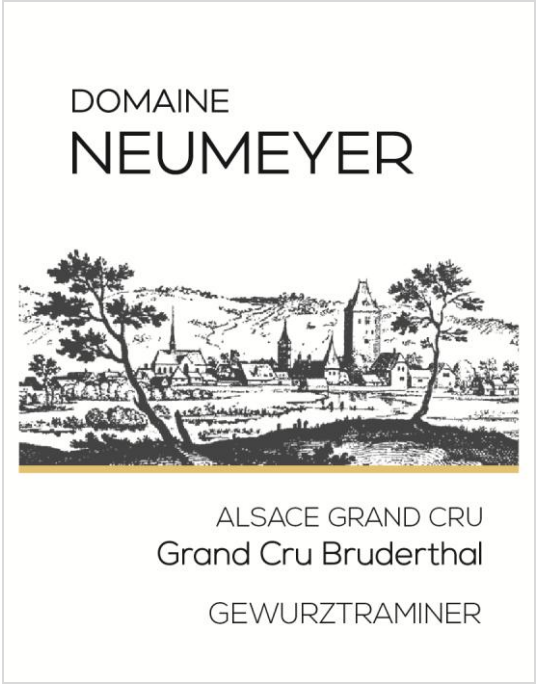
Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 26 juillet 2018.
Winemaking Method : *natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 26, 2018*

Sucres résiduels : 0,80 g/l.
Residual Sugar : *0,80 g/l*

Degré d'alcool : 14,50 % vol.
Alcohol : *14,50 % vol*

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,81 g/l.
Total Acidity : *5,81 g/l*

DOMAINE
NEUMEYER
29 rue Ettore Bugatti - 67120 MOLSHEIM - France
Tél. : +33 (0)3 88 38 12 45
contact@neumeyer.fr



Millésime : 2017
Vintage : 2017

CARACTERISTIQUES DES VIGNES :
VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est.
Exposure : *south-east*

Terroir : Grand Cru Bruderthal.
Terroir : *Grand Cru Bruderthal*

Géologie : sol marno-calcaire Muschelkalk
Soil : *marl-limestone soil Muschelkalk*

Altitude : 240 mètres environ.
Altitude : *240 meters*

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : *organic farming*

Age : 41 ans environ.
Age : *41 years*

Rendement : 39 hls/ha.
Yield: *39 hls/ha*

CARACTERISTIQUES DU VIN :
WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Gewurztraminer.
Grape Variety : *Gewurztraminer*

Vendange : manuelle.
Harvest : *Hand-picked*

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 26 juillet 2018.
Winemaking Method : *natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 26, 2018*

Sucres résiduels : 27,50 g/l.
Residual Sugar : *27,50 g/l*

Degré d'alcool : 14,00 % vol.
Alcohol : *14,00 % vol*

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4,65 g/l.
Total Acidity : *4,65 g/l*

DOMAINE
NEUMEYER
29 rue Ettore Bugatti - 67120 MOLSHEIM - France
Tél. : +33 (0)3 88 38 12 45
contact@neumeyer.fr

DOMAINE
NEUMEYER

ALSACE
Vallée des Frères

PINOT NOIR

Millésime : 2018
Vintage : 2018

CARACTERISTIQUES DES VIGNES :
VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est
Exposure : *south-east*

Terroir : Grand Cru Bruderthal
Terroir : *Grand Cru Bruderthal*

Géologie : sol marno-calcaire Muschelkalk
Soil : *marl-limestone soil Muschelkalk*

Altitude : 230 mètres environ
Altitude : *230 meters*

Conduite : viticulture Bio
Growing Method : *organic farming*

Age : 43 ans environ
Age : *43 years*

Rendement : 35 hls/ha
Yield: *35 hls/ha*

CARACTERISTIQUES DU VIN :
WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Pinot Noir
Grape Variety : *Pinot Gris*

Vendange : manuelle
Harvest : *Hand-picked*

Vinification : macération grappes entières 15 jours, levures indigènes, thermorégulation, vinification en barriques, élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 27 juillet 2019
Winemaking Method : *maceration whole bunches 15 days, natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 27, 2019*

Sucres résiduels : 0.60 g/l.
Residual Sugar : *0.60 g/l*

Degré d'alcool : 14,00 % vol.
Alcohol : *14,00 % vol*

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4.64 g/l.
Total Acidity : *4.64 g/l*

DOMAINE
NEUMEYER

29 rue Ettore Bugatti - 67120 MOLSHEIM - France

Tél. : +33 (0)3 88 38 12 45
contact@neumeyer.fr