



**Millésime : 2018**  
*Vintage : 2018*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud-est

*Exposure : south-east*

**Géologie :** sol marno-calcaire

*Soil : marly limestone*

**Altitude :** 240 mètres environ.

*Altitude : 240 meters*

**Age :** 35 ans .

*Age : 35 years*

**Terroir :** lieu-dit Finkenberg.

*Terroir : lieu-dit Finkenberg*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 45 hls/ha.

*Yield: 45 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Riesling.

*Grape Variety : Riesling*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 25 juillet 2019.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July 25, 2019*

**Sucres résiduels :** 2,10 g/l.

*Residual Sugar : 2,10 g/l*

**Degré d'alcool :** 13 % vol.

*Alcohol : 13 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 6,38 g/l.

*Total Acidity : 6,38 g/l*

ALSACE

DOMAINE  
NEUMEYER



Schaefferstein

PINOT GRIS  
berger

Millésime : 2017  
Vintage : 2017

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

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

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

**Altitude :** 210 mètres environ.  
*Altitude :* 210 meters

**Age :** 20 ans environ.  
*Age :* 20 years

**Terroir :** lieu-dit Schaefferstein.  
*Terroir :* lieu-dit Schaefferstein

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

**Rendement :** 51 hls/ha.  
*Yield:* 51 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 07 septembre 2018.  
*Winemaking Method :* natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled September 07, 2018

**Sucres résiduels :** 1,10 g/l.  
*Residual Sugar :* 1,10 g/l

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

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,06 g/l.  
*Total Acidity :* 5,06 g/l



ALSACE

DOMAINE  
NEUMEYER



Schaefferstein

PINOT GRIS  
berger

Millésime : 2019  
Vintage : 2019

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

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

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

**Altitude :** 210 mètres environ.  
*Altitude :* 210 meters

**Age :** 22 ans .  
*Age :* 22 years

**Terroir :** lieu-dit Schaefferstein.  
*Terroir :* lieu-dit Schaefferstein

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

**Rendement :** 54 hls/ha.  
*Yield:* 54 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 totales puis mise en bouteilles le 15 juillet 2020.  
*Winemaking Method :* natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 15, 2020

**Sucres résiduels :** 4.70 g/l.  
*Residual Sugar :* 4.70 g/l

**Degré d'alcool :** 15,00 % vol.  
*Alcohol :* 15,00 % vol

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,60 g/l.  
*Total Acidity :* 5,60 g/l





**Millésime : 2016**  
*Vintage : 2016*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** est, sud-est

*Exposure : east, south-east*

**Terroir :** lieu-dit Hahnenberg.

*Terroir : lieu-dit Hahnenberg*

**Géologie :** sol marno-calcaire, pente très importante (plus de 35 %).

*Soil : marly limestone, significant slope*

**Altitude :** 250 mètres environ.

*Altitude : 250 meters*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Age :** 27 ans

*Age : 27 years*

**Rendement :** 43 hls/ha.

*Yield: 43 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 22 septembre 2016.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled August 24, 2017*

**Sucres résiduels :** 13.50 g/l.

*Residual Sugar : 13.50 g/l*

**Degré d'alcool :** 14 % vol.

*Alcohol : 14 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,60 g/l.

*Total Acidity : 5,60 g/l*

ALSACE

DOMAINE  
NEUMEYER



stierkopf

GEWURZTRAMINER  
taureau

**Millésime : 2017**  
Vintage : 2017

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud.

*Exposure : south*

**Géologie :** sol marno-calcaire-gréseux.

*Soil : marly limestone sand*

**Altitude :** 230 mètres environ.

*Altitude : 230 meters*

**Age :** 30 ans environ.

*Age : 30 years*

**Terroir :** lieu-dit Stierkopf.

*Terroir : lieu-dit Stierkopf*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 45 hls/ha.

*Yield: 47 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES DU VIN : WINE CHARACTERISTICS :

**Cépage :** Gewurztraminer.

*Grape Variety : Gewurztraminer*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 24 juillet 2018.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July 24, 2018*

**Sucres résiduels :** 21,80 g/l.

*Residual Sugar : 21,80 g/l*

**Degré d'alcool :** 13,50 % vol.

*Alcohol : 13,50 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 4,59 g/l.

*Total Acidity : 4,59 g/l*



ALSACE

DOMAINE  
NEUMEYER



stierkopf

GEWURZTRAMINER  
taureau

Millésime : 2019  
Vintage : 2019

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud.

*Exposure : south*

**Géologie :** sol marno-calcaire-gréseux.

*Soil : marly limestone sand*

**Altitude :** 230 mètres environ.

*Altitude : 230 meters*

**Age :** 32 ans environ.

*Age : 32 years*

**Terroir :** lieu-dit Stierkopf.

*Terroir : lieu-dit Stierkopf*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 49 hls/ha.

*Yield: 49 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES DU VIN : WINE CHARACTERISTICS :

**Cépage :** Gewurztraminer.

*Grape Variety : Gewurztraminer*

**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 17 juillet 2020.

*Winemaking Method : whole bunch maceration for 15 days, natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless-steel tank and then bottled July 17, 2020*

**Sucres résiduels :** 0,20 g/l.

*Residual Sugar : 0,20 g/l*

**Degré d'alcool :** 14,00 % vol.

*Alcohol : 14,00 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 4,32 g/l.

*Total Acidity : 4,32 g/l*



ALSACE

DOMAINE  
NEUMEYER



Schaefferstein

PINOT NOIR  
berger

Millésime : 2019  
Vintage : 2019

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

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

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

**Altitude** : 200 mètres environ.  
*Altitude* : 200 meters

**Age** : 35 ans environ.  
*Age* : 35 years

**Terroir** : lieu-dit Schaefferstein.  
*Terroir* : lieu-dit Schaefferstein

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

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

## CARACTERISTIQUES DU VIN : WINE CHARACTERISTICS :

**Cépage** : Pinot Noir.  
*Grape Variety* : Pinot Noir

**Vendange** : manuelle.  
*Harvest* : Hand-picked

**Vinification** : levures indigènes, thermorégulation, vinification en foudre de chêne élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 21 avril 2020.  
*Winemaking Method* : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled April 21, 2020

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique)** : 5,93 g/l. **Degré d'alcool** : 14,50 % vol.  
*Total Acidity* : 5,93 g/l *Alcohol* : 14,50 % vol





ALSACE

DOMAINE  
NEUMEYER



steinweg

PINOT NOIR  
chemin des roches

**Millésime : 2018**

*Vintage : 2018*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** est  
*Exposure : east*

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

**Altitude :** 200 mètres environ.  
*Altitude : 200 meters*

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

**Terroir :** lieu-dit Steinweg  
*Terroir : lieu-dit Steinweg*

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

**Rendement :** 59 hls/ha.  
*Yield: 59 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Pinot Noir.  
*Grape Variety : Pinot Noir*

**Vendange :** manuelle.  
*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en barriques élevage sur lies fines puis mise en bouteilles le 29 juillet 2019.  
*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 29, 2019*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 5,40 g/l. **Degré d'alcool :** 14,00 % vol.  
*Total Acidity : 5,40 g/l Alcohol : 14,00 % vol*

