



Millésime : 2023
Vintage : 2023

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 : 39 ans .

Age : 39 years

Terroir : lieu-dit Finkenbergs.

Terroir : lieu-dit Finkenbergs

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 32 hls/ha.

Yield: 32 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 totales puis mise en bouteilles le 29 mai 2025.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled May 29, 2025

Sucres résiduels : 2,40 g/l.

Residual Sugar : 2,40 g/l

Degré d'alcool : 13,00 % vol.

Alcohol : 13,00 % vol

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

Total Acidity : 6,50 g/l



Millésime : 2021
Vintage : 2021

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 : 24 ans.
Age : 24 years

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

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : organic farming

Rendement : 53 hls/ha.
Yield: 53 hls/ha

CARACTÉRISTIQUES 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 27 juillet 2022.
Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 27, 2022

Sucres résiduels : 0,20 g/l.
Residual Sugar : 0,20 g/l

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

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 6,33 g/l.
Total Acidity : 6,33 g/l



Millésime : 2022

Vintage : 2022

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 : 31 ans

Age : 31 years

Rendement : 45 hls/ha.

Yield: 45 hls/ha

CARACTÉRISTIQUES 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 16 juillet 2023.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 16, 2023

Sucres résiduels : 4,20 g/l.

Residual Sugar : 4,20 g/l

Degré d'alcool : 14 % vol.

Alcohol : 14 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 4,79 g/l.

Total Acidity : 4,79 g/l



Millésime : 2024
Vintage : 2024

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 : 37 ans environ.

Age : 37 years

Terroir : lieu-dit Stierkopf.

Terroir : lieu-dit Stierkopf

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 45 hls/ha.

Yield: 45 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 29 juillet 2025.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July 29, 2025

Sucres résiduels : 7,90 g/l.

Residual Sugar : 7,90 g/l

Degré d'alcool : 13,50 % vol.

Alcohol : 13,50 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,40 g/l.

Total Acidity : 5,40 g/l



Millésime : 2023

Vintage : 2023

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 : 39 ans environ.
Age : 39 years

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

Conduite : viticulture Bio.
Growing Method : organic farming

Rendement : 43 hls/ha.
Yield: 43 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 18 juillet 2024.
Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in oak barrels and then bottled July 18, 2014

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,88 g/l. **Degré d'alcool :** 13,00 % vol.
Total Acidity : 5,88 g/l Alcohol : 13,00 % vol