



## 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 Finkenberg.

*Terroir : lieu-dit Finkenberg*

**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

## CARACTÉRIQUES 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

## CARACTÉRIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** est, sud-est

*Exposure :* east, south-east

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

*Soil :* marly limestone, significant slope

**Altitude :** 250 mètres environ.

*Altitude :* 250 meters

**Age :** 31 ans

*Age :* 31 years

**Terroir :** lieu-dit Hahnenberg.

*Terroir :* lieu-dit Hahnenberg

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method :* organic farming

**Rendement :** 45 hls/ha.

*Yield:* 45 hls/ha

## CARACTÉRIQUES 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



## 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

