



*Domaine*  
**Bernhard & Reibel**

*MILLESIME:*

**2014**

*CEPAGE:*

100 % Gewurztraminer

*REGION:*

Alsace

*APPELLATION:*

Alsace

*HISTOIRE:*

Niché au cœur de l'Alsace, au pied du château du Haut-Koenigsbourg, le DOMAINE BERNHARD & REIBEL a pris une nouvelle dimension en 1981 après la fusion des exploitations viticoles des familles Bernhard de Châtenois et Reibel de Scherwiller et de la passion de la viticultrice Cécile Bernhard qui, en quelques années a su faire reconnaître son travail en produisant des vins secs et élégants.

En 2000, Cécile Bernhard transmet les rênes de cette belle entreprise à son fils Pierre. Avec la même passion, celui-ci poursuit depuis le travail engagé et s'attache à donner à ses vins une identité forte, dans l'expression pure des terroirs.

Conduit en agriculture biologique, le vignoble s'étend sur 23 hectares des coteaux du Haut-Koenigsbourg au Rittersberg en passant par le Hahnenberg, le Georgenbrunn et le Weingarten, sur des sols majoritairement gréseux et granitiques.

Respect de l'équilibre des sols et de la vigne, rendements maîtrisés, vendanges manuelles, vinification adaptée à chacun des terroirs et élevages en foudres donnent naissance à des vins secs, frais et structurés, au fruit présent et aux bouches amples. Des vins d'une grande complexité qui, avec quelques années de garde expriment toute leur personnalité.

*VIGNOBLE:*

**Taille:** 23 hectares

**Sols:** sol granitique porphyroblastique encore appelé granit de Thannenkirch, recouvert en surface d'une couche à faible taux de calcaire.

**Exposition:** Sud/ Sud-Est

**Âges moyen des vignes:** 30-40 ans

**Rendements:** 60 hl/ha

**Densité de plantation :** 6000 pieds hectare

*MODE DE CONDUITE:*

Biologique Certifié ECOCERT



*CONDUITE DU VIGNOBLE:*

Labours, travaux en vert,

**Taille:** Guyot

**Vendanges:** manuelles

*VINIFICATION:*

**Pressurage:** pressurage pneumatique, pressurage lent en raisins entiers. Débourage statique en cuve thermo-régulées.

**Levures:** levures indigènes

**Elevage:** en foudre sur lies fines pendant environ 12 mois

**Filtration:** filtration terre

## *GEWURZTRAMINER HAHNENBERG 2014*

---

*DEGRÉ ALCOOLIQUE:* 13,5 % Vol.

*SUCRES RÉSIDUELS:* 16.9 g/l

*ACIDITÉ TOTALE (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):* 4.39 g/l

---

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:** Les premières notes délicates de rose laissent vite place aux arômes nobles et distingués de fruits exotiques. Soutenue par de subtils notes d'épices (cannelle, badiane), la bouche est longue, complexe et généreuse.

**ACCORDS METS ET VIN:** le Gewurztraminer Hahnenberg accompagnera très bien la cuisine Thaïe sucrée/ salée mais aussi une salade de fruits frais aux épices ou une tarte aux coings  
**Température de dégustation optimale:** 12°C.