



Domaine
Bernhard & Reibel

MILLESIME: **2016**

CEPAGE: 100 % Gewurztraminer

REGION: Alsace

APPELLATION: Alsace

HISTOIRE: BERNHARD & REIBEL LE COEUR DE VIGNOBLE D'ALSACE BIO.

Situé à Chatenois au cœur de l'Alsace, sur les coteaux du Haut-Koenigsbourg, le domaine familial BERNHARD & REIBEL est conduit par Pierre Bernhard en agriculture biologique depuis 2000 et certifié BIO depuis 2004 par le label ECOCERT. C'est avec passion que le vigneron indépendant poursuit le travail engagé depuis 4 générations et s'attache à donner à ses vins une identité forte, dans l'expression pure des terroirs et des traditions.

Le vignoble s'étend sur 23 hectares sur l'appellation communale du coteau du Haut-Koenigsbourg, sur ses lieux dits prestigieux du Rittersberg, du Hahnenberg et du Georgenbrunn. Le respect de l'équilibre de ces sols granitiques et de la vigne, les rendements maîtrisés, les vendanges manuelles, la vinification adaptée à chacun des terroirs et l'élevage en foudres donnent naissance à des vins d'une grande complexité qui expriment toute leur personnalité.

Secs, frais, fruités et structurés, avec une ampleur et longueur en bouche, ces vins sauront vous surprendre et vous émerveiller.

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 2016

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13.50 % Vol.

SUCRES RÉSIDUELS: 17.00 g/l

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄): 2.84 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

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.