

# GRAND CRU SCHLOSSBERG RIESLING

Millésime : 2019

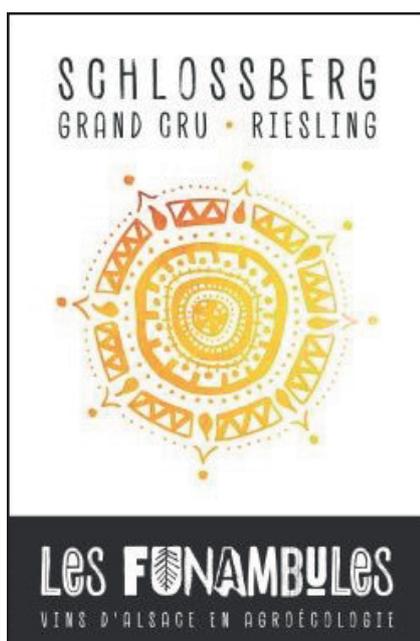
AOC : Alsace Grand Cru

Nb de bouteilles : 650



**LES FUNAMBULES**  
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour  
que le vin vibre et vive libre!**



**Vin Sec. Nez : brioché,  
riche. Citron vert, coing  
mûr, silex.**

**Bouche : volumineuse,  
complexe. Minéralité  
rectiligne et précise.**

**Acidité nette, citron  
vert. Vin mûr : coing  
confit, noyau de mi-  
rabelle. Evolution aux  
notes fraîches de  
menthe poivrée.**

**Vibrations uniques.**

**Le Grand Cru Schlossberg** s'étend sur 80 hectares entre Kientzheim et Kaysersberg. Côteaux très escarpés faits de terrasses et de murs en pierres sèches.

**Parcelle** : 26 ares, située sur les hauts de côteaux surplombant le château et la vallée de Kaysersberg. Un lieu magique, hors du temps.

**Age des vignes** : Plantation en 1962 et 2000.

**Sol** : Roche mère affleurante à dominance granitique.

**Exposition** : Plein Sud

**Travail des vignes** : Aucune mécanisation. Taille douce, flore naturelle non fauchées. Rangs non labourés. Sols paillés et vignes tressées en pergola pour conserver la fraîcheur en été. Arbres, haies et nichoirs. Traitements : décoctions de plante, soufre/cuivre.

**Vendanges** : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

**Rendement** : 20hl/ha

**Vinification** : Riesling 100%. Pressurage pneumatique de 10H en raisins entiers. Levures indigènes. Ajout de 2g/HL de SO2 en cours de fermentation.

**Elevage** : 36 mois sur lies fines en demi-muid.

**Mise en bouteille** : Sans sulfites ni filtration.

SO2 Libre : 8 mg/M - SO2 Total : 46mg/l

Acidité totale en H2SO4 : 5.40g/l / Tartrique : 8.30 g/l

Sucres résiduels : 4.5 g/l

Alcool : 14.5% vol.

**Dégustation** : Servir entre 10° et 12°C.

**Garde** : Vin de garde. Se déguste dès aujourd'hui.

Un carafage lui sera très bénéfique.