



Engelgarten 2012

The Garden Of Angels

dry, mineral, warm and stony wine.

Tasting Notes

Vinification

Long pressing of the whole bunches. Fermentation with indigenous yeast takes place in barrel. The wine is aged on its lees for one year in the cellar. Bottling with light filtration. Ecocert-certified, Demeter-certified.

Technical Datas

Varieties

Field-blending of Riesling, Pinot Gris, Pinot Beurot, Muscat, Pinot Noir.

Surface

1,5 ha

Age of the vineyard

Planted between 1977 and 1997

Density of plantation

10000 stocks/ha

Yields

35hL/ha

Alcool

Sugar

Total acidity



Advices

Storage

10 years.

Service

10°C.

Food&wine pairings

Seafood: shellfish (shrimps, scampi, crabs, oysters). Baked fish. Salty pies. Cow (Brillat-Savarin) and sheep cheeses.

La complantation, l'art de mélanger les cépages dans un terroir est la plus ancienne forme de viticulture en Europe. Cependant, deux erreurs historiques ont amené à abandonner cette technique, ayant pour conséquence un appauvrissement dramatique de la biodiversité des vignobles, une mise en place accélérée des clones et un basculement vers des rendements pléthoriques. Heureusement la persévérance et l'opiniâtreté de quelques vignerons ont permis en 2005, un retour vers cette ancienne méthode, car la mention du cépage est maintenant totalement facultative en Alsace AOC ainsi que sur les 51 Grands Crus AOC. Nous reste maintenant à retrouver les encépagements originaux de chacun des Grands Terroirs alsaciens.

Certification Ecocert depuis 1997, certification Demeter.

