

DOMAINE  
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vins d'Alsace

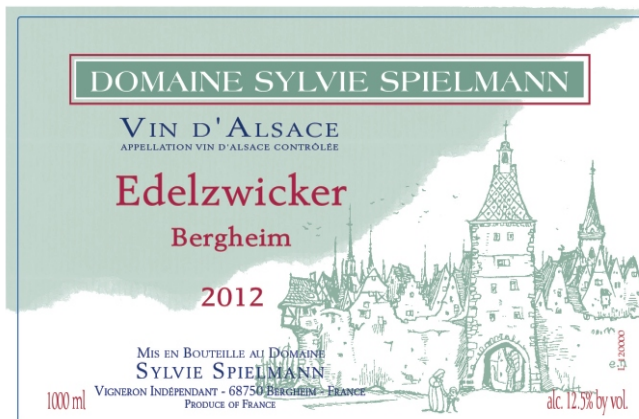


## Edelzwicker Bergheim 2012

L'histoire du domaine Sylvie Spielmann est liée à l'ancienne carrière de gypse qui fût exploitée par la famille pendant plus d'un siècle. Aujourd'hui, cette roche continue de marquer la personnalité du domaine Sylvie Spielmann, puisque ses 8 ha s'étendent pour l'essentiel autour de cette ancienne carrière. En plus de ces sols marnocalcaires à gypse lourds et frais, le Domaine Sylvie Spielmann cultive d'autres terroirs l'Engelgarten et le Blosenberget deux grands crus prestigieux, le Kanzlerberg et l'Altenberg de Bergheim.

Sylvie Spielmann, toujours curieuse d'apprendre, de comprendre et de découvrir, est animée par une volonté inlassable d'élaborer de grands vins de terroirs. C'est d'ailleurs dans cet esprit que la vigneronne a choisi la voie exigeante de la biodynamie pour élever ses vignes et élaborer ses vins. Il s'agit d'un ensemble de techniques alliant la connaissance approfondie des traditions, avec une démarche moderne et scientifique.

**La cuvée Edelzwicker est un assemblage de cépages d'Alsace cultivés en agriculture biologique selon la méthode biodynamique pour donner un vin fruité en respectant une belle harmonie en bouche.**



### Entre mets et vins

- à l'apéritif, avec de la liqueur de cassis, de framboise,... il sera un délicieux Kir.
- avec les entrées et la charcuterie
- avec la fondue savoyarde et la tartiflette.

#### Terroir :

- Type de sol : Marnes grises et noires à gypse du Keuper
- Exposition : Ouest - Sud - Sud/Ouest

Age moyen de la vigne : 33 ans

Recolte : 100% manuelle

Vinification : traditionnelle, levures indigènes  
100% sucre naturel de raisin

Elevage : sur lies pendant 8 mois

Description : Seul vin d'assemblage de cépages blancs d'Alsace. L'Edelzwicker est un vin harmonieux frais et fruité, il est agréable à consommer.

A consommer : à partir de 2014 optimum 2016 jusqu'à 2022  
Sulfites Total : 91 mg/l  
Sucre : 3.8 g/l Alcool : 12.59 % vol.  
Acidité Totale (H2S04) : 3.65 g/l

Equilibre gustatif: **Sec** Rond Moelleux Liqueureux



La pierre à plâtre: le gypse.  
Sylvie à l'âge de 4 ans dans l'ancienne carrière de gypse familiale.

Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS  
Agriculture France  
Vin biologique Méthode biodynamique



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 21/03/2014