

DOMAINE
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vins d'Alsace



Grand Cru Kanzlerberg Gewurztraminer 2005

A l'Ouest de l'Altenberg, sur des pentes assez abruptes qui s'étagent à une altitude moyenne de 250 m, le Grand Cru Kanzlerberg est, avec 3,23 ha, le plus petit des Grands Crus d'Alsace.

Ce vignoble a été créé par l'ordre des Templiers au XII^{ème} siècle. La vigne fût ensuite cultivée par les chevaliers de Saint Jean de l'ordre de Malte d'où son nom Kanzlerberg "mont Saint Jean".

Son sol de marnes grises et noires est caractérisé par de magnifiques affleurements d'une roche de calcaire silicifié avec des inclusions de baryte blanche et de fluorine violette d'une forme cubique parfaite. Ce lieu chargé d'histoire vibre d'une puissante énergie.

Le Domaine Sylvie Spielmann consacre ce Grand Cru au Riesling et au Gewurztraminer. La spécificité du terroir marque nettement les vins et leur confère une personnalité tout à fait unique. Avant de s'exprimer pleinement, ils ont cependant besoin d'être attendus, 4 ou 5 ans au moins. De belle puissance, ils sont très structurés, à la fois rectilignes et amples, mais restant frais et élégants.

Parfumé avec de la retenue dans son jeune âge - pamplemousse rose, pivoine, rose, poire ou fruits confits le Gewurztraminer Kanzlerberg est plus retenu que l'Altenberg et développe en vieillissant des arômes minéraux, de menthe, d'eucalyptus ou de cumin, avec de délicates saveurs de fruits mûrs et de miel.



Entre mets et vins

- à l'apéritif.
- avec les foies gras en terrine.
- avec les desserts à base d'agrumes et de bananes flambées.
- pour célébrer un grand moment entre amis.

Terroir :

- Type de sol : Marnes grises et noires à gypse du Keuper sur roche métamorphique

- Exposition : Sud, sud - ouest

Age de la vigne : 26 ans

Rendement : 42 hl/ha

Vinification : traditionnelle, levures indigènes

Elevage : sur lies pendant 9 mois

Description : Un grand vin au nez de pamplemousse rose et d'origan. La bouche est moelleuse avec des notes d'agrumes confits et d'épices, avec une belle fraîcheur en finale caractéristique du Kanzlerberg. Un vin de grand avenir pour les amateurs de vin de garde.

A consommer : à partir de 2012
optimum 2019
jusqu'à 2034

Sulfites Total : 203 mg/l

Sucre : 74.30 g/l Alcool : 11.08 % vol.

Acidité Totale (H2SO4): 2.5g/l

Equilibre gustatif : Sec Rond **Moelleux Liqueux**



le Kanzlerberg sur sa partie haute.

Vin issu de raisins en agriculture biologique
Méthode biodynamique
Certifié par FR-BIO-01 ECOCERT SAS



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 20/02/2013