

DOMAINE
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vins d'Alsace



Grand Cru Kanzlerberg RIESLING 2006

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.

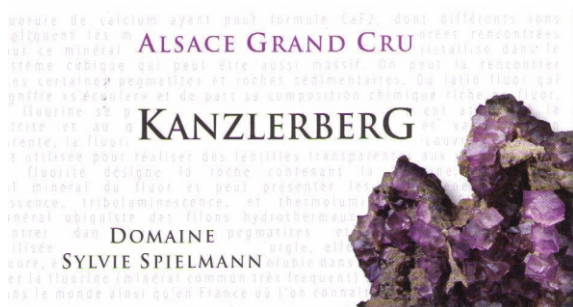
Ce vignoble a été créé par l'ordre des Templiers au XII^{ème} siècle. La vigne fût ensuite cultivée par les chevaliers de Saint Jean de l'ordre de Malte d'où son nom Kanzlerberg "mont Saint Jean".

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.

A ses débuts, le Riesling Kanzlerberg est plutôt sur les fleurs blanches, le pamplemousse, avec de subtiles pointes épicées. En vieillissant, il prend un côté cristallin, avec des notes complexes et délicates de tilleul ou de chèvrefeuille et une minéralité incomparable.

Le Lieu-dit Kanzlerberg est un vin de dégustation et de grande gastronomie. A table, le Riesling exprime le meilleur de lui-même sur les poissons fins en sauce et les volailles blanches cuisinées avec raffinement et fraîcheur.



Entre mets et vins

- avec les poissons cuisinés (lotte,...).
- avec la langouste et le homard.
- avec le coq au Riesling.
- avec les fromages à pâte fleurie (camembert,...).

Terroir :

- **Type de sol :** Marnes grises et noires à gypse du Keuper sur roche de calcaire silicifié.

- **Exposition :** Sud, sud ouest

Age de la vigne : 3/3 56 ans, 33 ans, 26 ans.

Rendement : 30 hl/ha

Vinification : traditionnelle, levures indigènes

Elevage : sur lies pendant 10 mois

Description : Un grand Riesling puissant aux notes de fruits surmûris. A l'attaque la bouche est ronde, légèrement épicée et révèle des sensations fraîches (herbes aromatiques, origan) et minérales. De grande garde, il exprime au vieillissement toute sa complexité.

A consommer : à partir de 2011 **Sulfites Total : 170 mg/l**
optimum 2018 **Sucre : 16.1 g/l** **Alcool : 12.4 % vol.**
jusqu'à 2030 **Acidité Totale (H2SO4) : 4.48 g/l**



Le Kanzlerberg, le plus petit des lieux-dits classés grand cru d'Alsace (3,40 ha).

Equilibre gustatif : **Sec Rond** Moelleux Liqueureux

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



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 11/02/2011