

DOMAINE
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vins d'Alsace



Grand Cru Kanzlerberg RIESLING 2009

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.

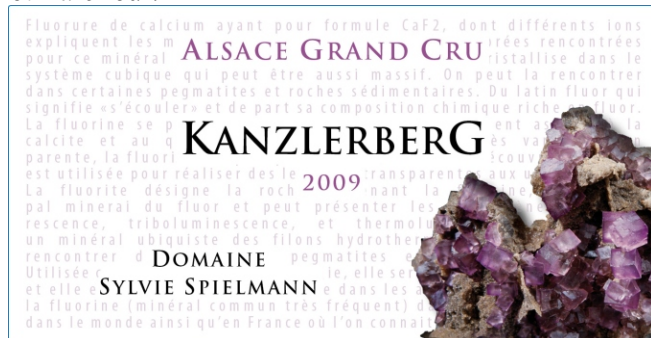
Ce vignoble a été créé par l'ordre des Templiers au XII^{ème} siècle. La vigne fût ensuite cultivée par les chevaliers de Saint Jean de l'ordre de Malte d'où son nom Kanzlerberg "mont Saint Jean".

Son sol de marnes grises et noires est caractérisé par de magnifiques affleurements d'une 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 chèvre-feuille 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 un délice de sandre au Riesling.
- avec les coquillages et crustacés.
- avec la truite aux amandes.
- avec le veau Orloff.

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 59 ans, 36 ans, 29 ans.

Rendement : 50 hl/ha

Recolte : 100 % manuelle

Vinification : traditionnelle, levures indigènes,
100 % sucre naturel naturel du raisin.

Elevage : sur lies pendant 10 mois

Description : Un grand Riesling aux arômes complexes. La bouche est soyeuse, racée et généreuse. Sa minéralité fraîche en finale est caractéristique du Kanzlerberg. De grande garde, il exprime au vieillissement toute sa complexité.

A consommer : à partir de 2012 **Sulfites Total : 141 mg/l**
optimum 2022 **Sucre : 10.2 g/l Alcool : 13.69 % vol.**
jusqu'à 2034 **Acidité Totale (H2SO4) : 4,55 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 28/04/2014