

DOMAINE  
Sylvie SPIELMANN

Route de Thannenkirch 68750 BERGHEIM

Vins d'Alsace



# Vendanges tardives Kanzlerberg Riesling 2010

Les Vendanges Tardives proviennent de raisins récoltés en surmaturité et atteints par la fameuse "pourriture noble", le Botrytis Cinerea. Celle-ci ne se développe que dans certaines conditions, au pied des collines, par la conjugaison de nuits fraîches, brumes matinales et journées ensoleillées. Ces vins doivent répondre à des conditions rigoureusement contrôlées, notamment de rendements et teneurs en sucre naturel. Autorisés dans 4 cépages seulement - Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling et Muscat - ils ne peuvent être mis en vente avant 18 mois. Le Domaine Sylvie Spielmann n'élabore de Vendanges Tardives que lorsque les conditions sont optimales, sur trois de ses terroirs les plus réputés, Blosenberg, Altenberg de Bergheim et Kanzlerberg, en Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling et le Muscat. Produits en quantité limitée, ces vins sont généralement d'excellente garde (15 ans et plus) et méritent d'être attendus 7 à 8 ans, afin de leur permettre de développer la complexité d'une palette aromatique intense et extrêmement riche. Moins riche en sucre résiduel, le Riesling est très fin, avec des notes intenses et délicates d'agrumes confites ou de miel d'acacia.

Très grands vins de dégustation, les Vendanges Tardives peuvent parfaitement être bues pour eux-mêmes, dans les moments importants ou, simplement, pour un plaisir partagé entre connaisseurs. Ils seront aussi, de l'apéritif au dessert, les compagnons privilégiés des repas les plus raffinés, foies gras, viandes fines, sucrés salés ou gibiers cuisinés tout en saveurs.



## Entre mets et vins

- à l'apéritif
- avec le foie gras poêlé aux agrumes.
- avec les tartes aux citrons et soupes d'agrumes.

### Terroir :

- Type de sol : Marnes grises et noires à gypse du Keuper sur roche métamorphique.
- Exposition : Sud, Sud - Ouest

Age de la vigne : 30 ans

Rendement : 42 hl/ha

Recolte : 100 % manuelle

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

Elevage : sur lies fine pendant 9 mois

Description : Un grand vin, au nez complexe exprimant à la fois des notes de pamplemousse confit et une belle minéralité. L'harmonie de ce vin entre le moelleux et l'acidité est déjà superbe et permet le plaisir d'éveiller vos papilles.

A consommer : à partir de 2014  
optimum 2018  
jusqu'à 2035

Equilibre gustatif : Sec **Rond Moelleux**

Sulfites Total = 155 mg/l  
Sucre = 51 g/l Alcool = 11.84 %  
Acidité totale (H2SO4) = 6.97 g/l

Liquoreux



Photo : Sauté d'agrumes  
au caramel d'oranges

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



www.sylviespielmann.com

Élaboré le 21/03/2014