



**APPELLATION** : ALSACE GRAND CRU

**CÉPAGE** : RIESLING

**CULTURE** : BIODYNAMIE

**MISE EN BOUTEILLES** : 09/09/2021

**ALCOOL ACQUIS % vol** : 14.5

**SUCRES RESIDUELS g/l** : 8.0

**ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l** : 5.26

**Ph** : 3.23

**RENDEMENT hl/ha** : 38

**VENDANGES** : MANUELLES

**TERROIR** : ce lieu-dit est établi sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité Est des marnes calcaires du Lias.

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débouillage statique de 24 heures. Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes, sans ajout de matières extérieures, à l'exception d'une dose minimale de sulfites à la mise en bouteille.

**ÉLEVAGE** : Sur lies entières en foudres pendant 24 mois.

**DESCRIPTION** : Le bouquet combine des notes fraîches et mûres et révèle de la minéralité au travers des notes de graphite puis de mirabelles. Riche et ample en bouche, le vin est friand, élégant et harmonieux. Tout en étant imposant, il est également tendu et tonique. Un grand vin, prêt à aller dans le temps.

**COMMENTAIRE** : WINE ADVOCATE BY STEPHAN REINHARD / RIESLING GRAND CRU  
SCHOENENBOURG 2019 - Rating 96

The yellow-golden 2019 Riesling Grand Cru Schoenenbourg offers a remarkably deep, clear, pure and intense, generously fruity but refined and stony bouquet with lemon and kumquat as well as herbal aromas and notes of flinty stone plates as well as white chocolate. Full-bodied, intense and very elegant on the palate, this is a pure, fresh and saline yet also rich Schoenenbourg with a long, pure, crystalline and tensioned finish with an even more dramatic aftertaste that comes to an incredible conclusion. The wine was bottled after two years in pièces with eight grams per liter of residual sugar. 14.5% stated alcohol. Natural cork. Tasted at the domaine in April 2022. Drink Date 2023 – 2050

**GARDE** : 2024 - 2044