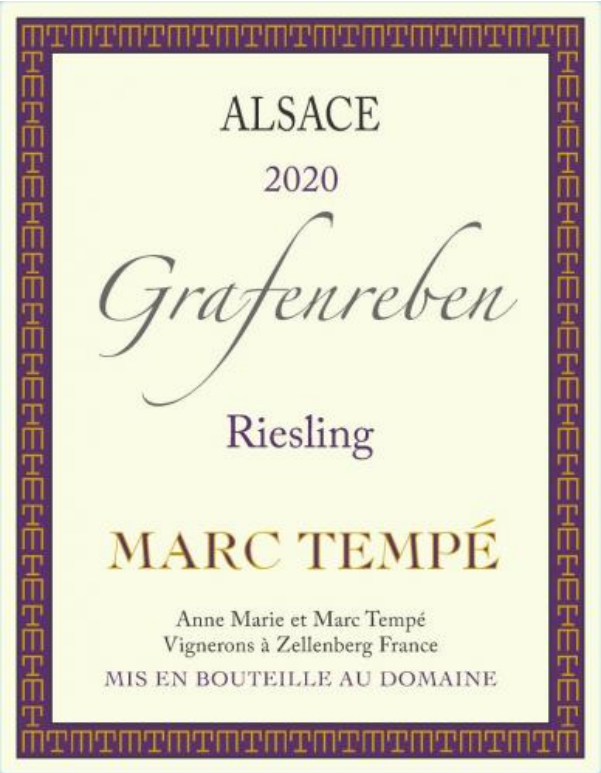
MARC TEMPÉ Artisan Vigneron



APPELLATION : ALSACE

CÉPAGE : RIESLING

CULTURE : BIODYNAMIE

MISE EN BOUTEILLES : 09/08/2022

ALCOOL ACQUIS % vol : 14

SUCRES RESIDUELS g/l : 2.6

ACIDITE TOTALE / H2So4 g/l : 3.80

Ph : 3.30

RENDEMENT hl/ha : 38

VENDANGES : MANUELLES

TERROIR : Sous-sol de marnes argilo-calcaires, sol d'argile limono-sableuse calcaire d'une profondeur de 60 cm à 1 m. Texture et état structural : bonne fissuration et pierrosité favorisant la pénétration racinaire jusqu'à 50 à 60 cm.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux et lent du raisin entier, débourbage 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 fût pendant 24 mois.

DESCRIPTION : Bouquet subtil, complexe, aux nuances de pierre à feu, d'abricots et de pêches blanches. Belle structure en bouche, consolidée par des tannins très fins et par une structure saline rafraîchissante. Un vin de caractère et de gastronomie. Nombre de bouteilles produites : 1500

ACCOMPAGNEMENT : Servi entre 10 et 12°C, ce riesling sec accompagnera les poissons grillés, un gratin d'écrevisses ou de langoustes, un coq au Riesling ou des cuisses de grenouilles persillées.

COMMENTAIRE : The Wine Advocate - RP 95 - Reviewed by: Stephan Reinhardt

From a windy, slowly ripening clay-limestone plot facing east, the 2020 Riesling Grafenreben aged in small Burgundian barrels for two years and opens with deep, intense and precise fruit intermingled with hazelnut aromas. Full-bodied, sharp and precise on the palate, with generous and round fruit, a lush texture, fine yet palatable tannins and persistent salinity, this is a very complex and dense Riesling with muscles and power but also elegance and mineral sustainability. It's an impressive wine that was bottled with 14% stated alcohol in August 2022. Natural cork. Tasted at the domaine in November 2024.

GARDE : 2025 - 2050

DOMAINE MARC TEMPE – 16 Rue du Schlossberg – 68340 ZELLENBERG
0033 3 89 47 85 22 – email : marctempe@wanadoo.fr