

Le Felsberg

VINS GEIGER KOENIG



Broute en train 2022 : le croquant du muscat en bulles

Vin très vitaminé, Broute en train est un pétillant sec et naturel idéal pour aiguiser les papilles avant de s'attabler. L'élégance du muscat alliée à la fraîcheur carbonique du pétillant naturel donnent ce vin au caractère trempé dans le schiste des terroirs pentus du Schieferberg !

Notes de dégustation : Trouble, notes florales de jasmin, rose, amande. Vin exprimant du relief en bouche, vivifiant et tonique, avec une très subtile charpente de tannicité fine liée à la superbe maturité des raisins de 2022.

Vinification : Pétillant naturel de muscats embouteillé à 1000 de densité. Le vin a terminé sa fermentation en bouteille et a été repris au dégorgement pour chasser la pierre de tartre naturel. Strictement aucun intrant œnologique.

Etant donné la superbe maturité phénolique des raisins de muscat croquants et aromatiques à souhait, nous avons macéré 20 % de la vendange pour apporter la marque du millésime et l'élégance phénolique qui apporte une certaine présence en bouche.

Données techniques : Muscat ottonel du terroir Schieferberg planté à 4500 pieds de densité, et quelques grappes de muscat d'Alsace. Ce vin titre 11,6% et se situe entre 2 et 3 bars de pression. Le vin est sec, donc sans sucres résiduels



Conseils :

A servir frais entre 8 et 12°C et à conserver en cave bouteille couchée pour préserver l'effervescence.

Broute en train est un vin de mise en appétit, s'associant idéalement avec des pickles de légumes et mousselines, ou des toasts de saumon fumés bien citronnés avec une pointe de persil.



Domaine du Felsberg

Simone, Richard et
Patrick Geiger,
vignerons et éleveur,

Tel : 03 88 85 56 84 &
06 81 49 21 43

www.vins-geiger-koenig.com

Le domaine du Felsberg élève une quarantaine de vaches Highlands, les "défricheuses" d'Ecosse, sur les friches abandonnées des fonds de la vallée, au pied des vignes pentues de l'Ungersberg.

Procurant ainsi tous les bénéfices environnementaux de la polyculture – élevage aux vignes et à la naturalité des vins.

Véritable trésor pour les sols, le fumier de vache en biodynamie, riche en communautés microbiennes, joue un rôle fondamental dans l'aggradation des sols (le contraire de la dégradation) en captant du carbone, sous des formes évoluées de stockage (l'humus) qui améliorent la fertilité naturelle des sols et l'expression fruitée des vins.

Soucieux des économies circulaires et paysannes, Patrick Geiger propose les produits de son élevage en circuit court. De même qu'un **service de consignage des bouteilles**.