

# Le Felsberg

VINS GEIGER KOENIG



## Rouge et Blanc 2022, bouquet de fraîcheur printanière

Toute la fraîcheur printanière et vivifiante exprimée dans cet assemblage de muscats d'Alsace et ottonel, élaboré dans un esprit naturel, pour exprimer les formes ciselées de nos terroirs grès des Vosges.

### Notes de dégustation

Robe jaune or délicate, explosion florale au nez de jasmin, de rose très aromatique, une acidité vivifiante prolongée par une touche d'amertume délicate et fruitée de type amande, et une finale en bouche anguleuse et saline qui attise les papilles pour mettre en appétit.

### Vinification

Vin non filtré. Strictement aucun intrant œnologique. Ensemencé en levures indigènes. Un tiers du muscat ottonel a été égrappé et macéré sept jours, puis réintroduit dans la cuvée en presse directe.

### Données techniques

Muscats ottonel et Alsace, géologie gréseuse, superficie 25 ares, rendements 45 hl/ha, alcool 12°, sucres 0 g/l, acidité totale, densité de plantation 4 500 pieds/ha.  
Conditionnement en bouteille 75cl ou keykeg (selon les cuvées et à la demande)



### Conseils :

A servir entre 8° et 15°C

Garde : 3 à 4 ans, optez pour des verres volumineux pour laisser les senteurs se déployer.

Accords mets et vins : en apéritifs printaniers ou en desserts, tarte au citron, charlottes ou salade de fruits.



### 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](http://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 consignation des bouteilles**.