

Le Felsberg

VINS GEIGER KOENIG



Cuvée des highlands 2022, pur schistes d'altitude

Macération de sylvaner Eichreben (Chêne de la vigne), issu d'une sélection parcellaire du Felsberg à 400 m d'altitude, alliant la puissance saline des schistes volcaniques et la buvabilité des macérations naturelles. L'Eichreben offre un point de vue panoramique unique sur l'Alsace.

Notes de dégustation :

Robe orangée et levrotée, alliance de la verticalité des schistes et de la générosité des sylvaners de terroir, il se dégage des notes de réglisse et de noisettes fraîches après une légère aération. La structure tannique harmonieuse laisse place à une finale spiritueuse. Finale umami.

Vinification :

L'exceptionnelle maturité de ces sylvaners a permis un bon mois de macération avec remontages périodiques juste pour infuser les raisins. C'est un « vin médecin » qui a soigné de nombreuses cuvées.

Données techniques Cuvée des highlands

Terroir des schistes du Felsberg, l'Eichreben est très pentu, d'une densité de 4 500 pieds, 12,2° d'alcool, pH 3,7 et 4,6 g/l d'acidité totale (tartrique). Conditionné en bouteille 75cl, ou autre à la demande.



Conseils :

Vin de grande garde (5 à 8 ans) à carafier pour exprimer les arômes délicats et à servir chambré à 15°C.

Ce vin s'exprime particulièrement avec les plats pimentés, ou accompagne des coquilles St Jacques flambées, des sushis relevés à la sauce umami (soja).



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 consignation des bouteilles**.