

Le Felsberg

VINS GEIGER KOENIG



Fusion : toute la douceur du feu

Ce pinot gris de macération chaud et particulièrement fruité en bouche est l'expression type des cendres volcaniques et des terroirs grésivo-volcaniques.

Notes de dégustation

Robe orange, nuances levrotées, arômes chauds de distillation de cerise, kirsch, abricots et figues confits. La salinité confère une harmonie globale des tanins fins, ce qui donne un pinot gris de macération d'une grande buvabilité. La chaleur de ce vin est fondue dans la salinité volcanique.

Vinification

Pinot gris de l'Eichelberg et du Moenchreben en infusions à froid 10 jours sans éraflage, le tout sans aucun intrant œnologique ni filtration. Levurage à partir de pied de cuve de levures indigènes cultivées à partir des raisins des parcelles.

Données techniques

Pinot gris des géologies gréseuse et volcanique de l'Ungersberg. Rendements 50 hl/ha, 12,5°, sucres 0g/l, acidité totale, densité de plantation 4 500 pieds/ha
Conditionnement en bouteille 75cl.



Conseils :

A servir chambré. Vin de garde de 5 à 8 ans et prêt à boire, très stable à l'air. Optez pour des verres amples avec buvant pour profiter du charme tactile de ce vin. Accords mets et vins : vin bistrannique. Les plats ou salaisons pimentés dévoileront le potentiel aromatique de fruits rouges de ce vin.



Domaine du Felsberg

Simone, Richard et Patrick Geiger, vigneron 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 prés enrichis 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 de l'économie circulaire et paysanne, Patrick Geiger propose les produits de son élevage en circuit court. De même qu'un **service de consigne des bouteilles**.