



DOMAINE EINHART

FLECKSTEIN 2023

Pierre tâchée

CARACTÉRISTIQUES DU
LIEU / VENDANGES

*Vendanges : Manuelle / Raisins issus
de la propriété*

Alcool : 12,73 % pH : 3,32

Cépages : Riesling

Sols et Sous-sol : Argilo-calcaire / Calcaire Ferrugineux / Muschelkalk

Exposition : Sud

Rendement : 23,7 hl/ha

Âge moyen du vignoble : 45 ans

Nombre de bouteilles produites : 697

Superficie du Lieu-dit : 22,05

Date de vendange : 26/09/2024

VINIFICATION & ELEVAGE (flore indigène)

- Macération pré-fermentaire à frais (12 - 14°C) durant 30 heures, permettant le maintien des réactions enzymatiques et l'extraction d'azote et de sucre sans l'extraction de certains polyphénols, de tanins ou de composés colorés modifiant la structure des jus
- Vinification puis élevage en cuve ovoïde de grès pendant 1 an sur lies totales

DÉGUSTATION

- Une nouvelle fois la puissance du calcaire se révèle par un cépage épanoui cassant les codes du riesling pétrolé. Il en émane du fruit, de l'amplitude et une douce largeur aromatique que souligne une salivation dense et reflet des argiles.
- Place à une minéralité caractérielle, cristalline et quasi métallique et qui laisse place à de beaux amers et à la typique horizontalité des calcaires.