

## SIEFERSHEIMER HEERKRETT GROSSES GEWÄCHS WAGNER-STEMPEL

**LE TERROIR :** La vigne est implantée sur les coteaux d'un promontoire volcanique de 2,5 km de long au sud du village. La pente moyenne est de 30% et la superficie totale de 44 ha. Quoiqu'exposé plein sud, le cru jouit d'un microclimat frais car ouvert aux vents d'ouest et régulé en outre par les nombreuses sources qui jaillissent à ses pieds.

Les sols, très caillouteux sur le haut, sont constitués en surface de fine argile rouge, de sables et de gabbro (mélaphyre) sur un socle combinant calcaire coquiller, sable de mer solidifié, rotliedend et de porphyre.



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### **Données techniques :**

Agriculture : bio non certifié  
Vinification & élevage : FA en cuve inox, élevage en foudres  
Alcool acquis : 13,5% vol.  
Acidité : 7,1,9 gr/l  
SR : 4,1 gr/l  
Rendement : 35 hl/ha  
Classification : Grosses Gewächs

#### **Notes de dégustation :**

Prix : 28,00 EUR (caviste)

Cote : Place :

### LE DOMAINE : WEINGUT WAGNER-STEMPEL, SIEFERSHEIM



Depuis 1993, Daniel Wagner est au commandes des vinifications de ce domaine de 14 ha qui cherche à travailler de la manière la plus naturelle possible pour révéler son terroir particulier marqué par le porphyre. Le gros de la production est constituée par le riesling (50%) mais les autres cépages blancs (sylvaner, pinots) et rouges élevés en barriques (saint-laurent, frühburgunder, spätburgunder) sont également à l'honneur .

Le domaine comprend également des chambres d'hôtes.

Site internet : [www.wagner-stempel.de](http://www.wagner-stempel.de)

Adresse : Wöllsteiner Straße 10 55599 Siefersheim

Tél.: +49 6703 - 960 330

## SIEFERSHEIMER HÖLLBERG GROSSES GEWÄCHS WAGNER-STEMPEL

**LE TERROIR** : Grand de 27 ha, le Höllberg présente, dans sa partie supérieure, des sols squelettiques et très caillouteux, mêlés de sables, sur un socle de porphyre et rhyolithe, ce qui rend l'endroit très sec. La partie inférieure comprend un peu plus d'argile ce qui permet un meilleur équilibre hydrique. Vu leur caractéristique ces sols se réchauffent très facilement, ce qui fait du Höllberg, un terroir plutôt « chaud ».



### LE CRU / LA BOUTEILLE

#### **Données techniques :**

Agriculture : Bio non certifié  
Vinification & élevage : FA en cuve inox, élevage en foudres  
Alcool acquis : 13,5% vol.  
Acidité : 6,9,1 gr/l  
SR : 5,2 gr/l  
Rendement : 35 hl/ha  
Classification : Grosses Gewächs

#### **Notes de dégustation :**

Prix : 24,00 EUR (caviste)  
Cote : Place :



Photo © Weingut Wagner