

DITTELSHEIMER LECKERBERG WINTER

LE TERROIR : Plutôt que de mériter le nom de coteau, le Leckerberg prend la forme d'une ondulation de terrain marquée, orientée SSE, avec un sol très pierreux (strates calcaires) dans la partie haute et plus profond en bas de pente où la couche de loess se fait plus importante.



En haut : au sein du Leckerberg
en bas : vue d'ensemble du vignoble (visible par-dessus les pampres)



Photos © P. Krier



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : Bio non certifié. Attention particulière au travail foliaire. Rendements drastiquement limités.

Vinification & élevage : levures naturelles; élevage sur lies en cuve inox

Alcool acquis : 12,5% vol.

Acidité : 6,2 gr/lit

SR : 2,7 gr/lit

SO2 libre : 39 mg/lit.

Rendement : 38 hl/ha

Classification : QbA trocken

Prix : 16,50 EUR (caviste)

Cote : Place :

Notes de dégustation :

LE DOMAINE : WEINGUT WINTER, DITTELSHEIM-HESSLOCH

Membre actif du groupe "Message in a Bottle", Stefan Winter est en charge des vinifications depuis 2000 et prend petit à petit la responsabilité totale de ce domaine de 20 ha, fortement axé sur le Riesling (40% des surfaces actuellement mais en augmentation constante). Dans sa forme actuelle, l'entreprise est récente : la conversion vers le "tout au vin" date de 1990 et les premières mises au domaine de 1998. Son énergie passionnée à tirer le meilleur de ses vignes compense le fait qu'il ne dispose pas d'un terroir exceptionnel. Domaine en progrès constants.

Site internet : www.weingut-winter.de

Adresse : Hauptstraße 17 67596 Dittelsheim-Hessloch

Tél.: +49 6244 7446

