

*Domaine Weinbach*  
*Colette, Catherine et Laurence Faller*

*Il Domaine Weinbach si trova ai piedi della collina di Schlossberg, primo terroir alsaziano ad essere classificato Grand Cru nel 1975. Ha sede nel paese di Kaysersberg a nord ovest di Colmar, su quello che era l'antico Clos des Capucines, datato 1612, considerato dopo la Rivoluzione francese "bene nazionale" ed acquistato dalla famiglia Faller nel 1898. Tra coloro che si sono distinti nella valorizzazione dei terroirs alsaziani e per la promozione della Appellation d'Origine Contrôlée troviamo Théo Faller la cui attività, oggi, è perpetuata dalla figlia Catherine che gestisce la tenuta con i figli Théo ed Eddy. Il domaine si estende su di una superficie vitata di 28 ettari lavorati in biodinamico ed i suoi terroir riuniscono l'eccezionale complessità geologica (granito, marne calcaree-gessose e calcare) e topologica del territorio. I vigneti, oltre al favorevole microclima tipico della valle di Kaysersberg, godono di un ottimale soleggiamento dovuto al loro posizionamento sui migliori versanti. Ciascun terroir imprime ai vini del Domaine Weinbach la sua personalità donando loro complessità, ricchezza ed autenticità.*

## **Gewurztraminer Grand Cru Furstentum**

**Varietà** Gewurztraminer.

**Vigneti** Situato nei comuni di Kientzheim e Sigolsheim, di altitudine compresa tra i 300 e i 400 metri, il Grand Cru Furstentum è caratterizzato dalla presenza di terre brune e calcaree, dalla struttura ghiaiosa, poco profonda, filtrante, con affioramento della roccia madre. Si tratta di suoli marnosi, calcarei ed arenari del Dogger inferiore (era secondaria). Esposto a sud, la sua sommità è ricoperta da un isolotto di vegetazione mediterranea. La pendenza qui è significativa e permette di ottimizzare l'esposizione al sole su di un terreno che accumula calore ed acqua.

**Vinificazione** Gli interventi in cantina vengono limitati al minimo indispensabile, in modo da rispettare pienamente la qualità dell'uva. La raccolta manuale avviene solamente al raggiungimento della maturazione ottimale e le selezioni sono rigorose. La pressatura è soffice e delicata. Le lunghe fermentazioni con lieviti indigeni hanno luogo in vecchi fusti di rovere.

**Caratteristiche** Le marne che caratterizzano il terroir del Grand Cru Furstentum apportano potenza e struttura a questa cuvée, la roccia arenaria le conferisce invece eleganza, tensione e complessità. Questa espressione di Gewurztraminer rivela una notevole ricchezza aromatica, una grande finezza ed un importante potenziale di invecchiamento.

