

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 Mambourg Quintessence de Grains Nobles Cuvée d'Or

Varietà Gewurztraminer.

Vigneti Sulla collina gemella di Furstentum, anch'essa con un'esposizione pienamente a sud, il Grand Cru Mambourg domina il villaggio di Sigolsheim. Presenta suoli ricchi di calcio e magnesio, su di una base di conglomerati calcarei e di marne della copertura terziaria. Ubicato tra i 210 e i 350 metri di altitudine, beneficia di una durata ottimale per quanto concerne l'esposizione al sole. I Gewurztraminer Mambourg offrono generosità di corpo, eleganza e ricchezza aromatica.

Vinificazione Gli interventi in cantina vengono limitati al minimo indispensabile, in modo da rispettare pienamente la qualità dell'uva. La raccolta, manuale, concerne esclusivamente gli acini più colpiti dalla botrytis cinerea ed avviene in un momento successivo rispetto al normale periodo di vendemmia. La pressatura è soffice e delicata. Le lunghe fermentazioni con lieviti indigeni hanno luogo in vecchi fusti di rovere. L'affinamento, per legge, dura minimo 18 mesi.

Caratteristiche Il Gewurztraminer Quintessence de Grains Nobles – cuvée d'or corrisponde ad una produzione estremamente rara. Questa cuvée è ottenuta a partire dalla Sélection de Grains Nobles considerata superlativa in termini di qualità, ed è quindi immessa sul mercato solamente in alcune annate. Un vero e proprio nettare.

