

*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 Altenbourg

**Varietà** Gewurztraminer.

**Vigneti** Le uve provengono dai vigneti situati nel lieu-dit Altenbourg, il quale si trova tra i 220 e i 300 metri di altitudine, in leggera pendenza, appena al di sotto del confine con il Grand Cru Furstentum. I suoi terreni, profondi, ricchi di marne calcaree ed argille, sono paragonabili a quelli di Furstentum, ma con una percentuale più importante di sabbia ed una maturazione delle uve leggermente più precoce, e sono particolarmente adatti alla coltivazione di Pinot Grigio e di Gewurztraminer.

**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** Il bouquet di questa cuvée è ricco di sentori, quali spezie, rosa, garofano, gelsomino, ... Dal corpo vellutato, la sua grande personalità ed originalità gli consentono di esplorare numerosi abbinamenti gastronomici: con il salmone affumicato, con la cucina esotica, anche con i piatti più saporiti e più speziati, con pietanze agrodolci, ma anche con formaggi dal gusto più potente.

