



STEIN BLAUSCHIEFER (UNFILTRIERT) 2022

Stein

Depuis le début du domaine en 1948 et la reprise par les deux enfants en 1982, les frères se battent sans relâche pour défendre les parcelles vertigineuses de la Moselle Allemande progressivement abandonnées par la nouvelle génération.

Palmberg, Himmelreich, Hölle ou trois joyaux parmi des centaines d'autres qui pourraient disparaître au profit d'autres parcelles aux coûts moins élevés et surtout où la mécanisation est possible. Scientifique de formation, Ulrich & Peter Stein taillent de très grands vins avec peu d'intervention gardant toutefois un pragmatisme de rigueur et considérant que les vendanges tardives ne représentent pas la région où le Riesling est roi.

6 hectares au total sont travaillés entièrement à la main et en agriculture biologique puisque les parcelles n'ont jamais vu de chimie. Ils ont l'incroyable chance d'avoir Hölle, le "Grand cru" du domaine en monopole, où presque 1 hectare de vignes non-greffées date de 1900:
La plus vieille parcelle Allemande!

Blauschiefer (Unfiltriert) 2022:

Pousser les grands terroirs plus loin.

Un essai plus extrême avec 2 jours de macération, élevage poussée et le moins d'intervention possible. Grand vin.

Sortie : 2024

Nombre de bouteilles : 1100

Cépages : 100% Riesling

Élevage : 18 mois en foudre de 50-100 ans de 1000L

Assemblage : Assemblage de toutes les parcelles sur ardoise

Vendanges: Manuelles début Octobre avec plusieurs tris

Levures: Indigènes

Soufre : Sans soufre ajouté

Collage, filtration : Sans collage ni filtration.

Soutirage manuel sans pompe et mise "à la chèvre".

Capacité Garde : 20-30 ans

S02 (libre/total, en mg/L): 0/0

Acidité (g/L): 6,8

Sucre résiduel (g/L): 0,3

Alcool: 11,5%

