



STEIN

PALMBERG-TERRASSEN 2023

RIESLING KABINETT TROCKEN

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!

Palmberg-Terrassen 2023: Le Grand cru.

1 hectare sur des vignes franches de pied d'en moyenne 80 ans avec des pentes de 60-70%.

Sortie : 2024

Nombre de bouteilles : 2500

Cépages : 100% Riesling

Élevage : 8 mois en foudre de 50-100 ans de 1000L

Assemblage : 100% Palmberg-Terrassen.

Vendanges: Manuelles début Octobre avec plusieurs tris

Levures: Indigènes

Soufre : 20 mg/L libre - 40 mg/L total

Collage, filtration : Sans collage, filtration minimale

Capacité Garde : 20-30 ans

S02 (libre/total, en mg/L): 20/40

Acidité (g/L): 8,8

Sucre résiduel (g/L): 7,5

Alcool: 11%

