



LES FRÈRES  
**ENGEL**  
ALSACE - ORSCHWILLER

## Lieu-Dit Schlossreben

RIESLING

Appellation d'Origine Protégée ALSACE



### Millésime 2024

Le millésime 2024 fût atypique. Nous avons relevé des pluviométries très au-dessus de nos standards ; supérieures de 30% à 40%. L'hiver 2023/24 a été très humide. Un début janvier froid, des températures supérieures à la moyenne durant les mois d'hiver. Une période de froid courte en mars a retardé le débourrement. Le risque de gelée était très présent fin avril, évidemment on n'y a pas échappé : 4ha situés sur le Bocksberg et le Praelatenberg ont été touché par le gel pour un résultat à néant. Le mois de mai a été très pluvieux, nous avons dû lutter face au mildiou. Le mois de juin a été pour ses 15 premiers jours secs, puis nous avons eu une chute significative des températures affectant la floraison. Juillet a été plus sec et août chaud et orageux, rappelant les saisons estivales d'il y a 20 ans.

### Analytique :

Alcool : 12,28 % vol.

Sucres : 1,9 g/l.

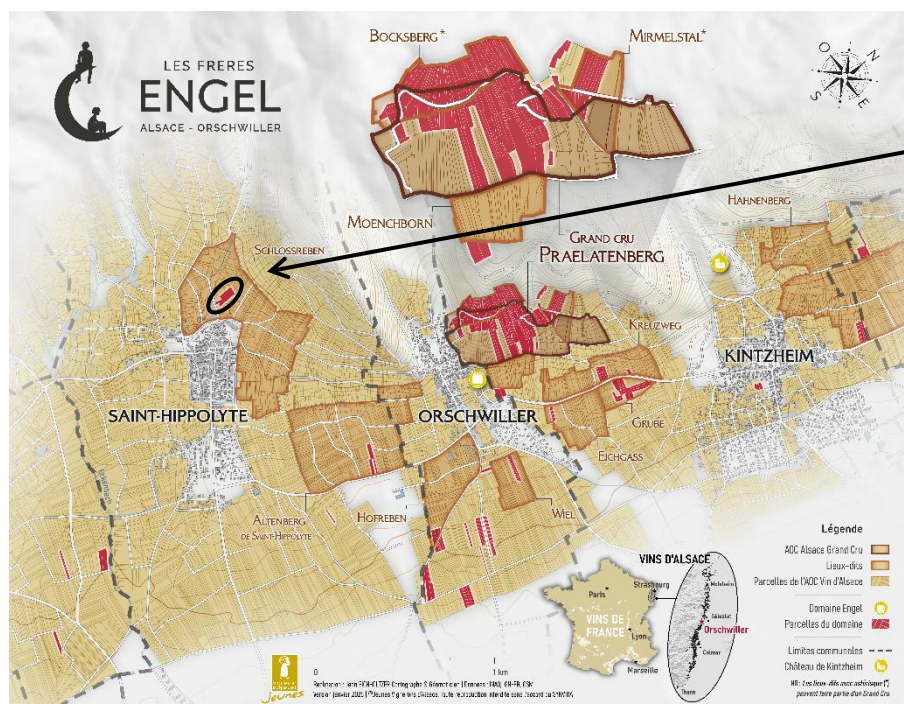
Acidité totale en A. Tartrique : 6,84 g/l

Acidité totale (H2SO4) : 4,47 g/l

### Description :

Le Schlossreben est un Lieu-Dit situé sur la commune de Saint-Hippolyte (68) longeant un ancien chemin montant jusqu'au château du haut Koenigsbourg.

Le rendement de la parcelle est de 30 hl/ha. Il est le fruit d'un travail minutieux du végétal. Une taille qui respecte les flux de sèves, un ébourgeonnage précis et strict. Le travail du sol léger et précis a pour but de garder un maximum de matière organique. Ici, l'homme est au service de la vigne.



Cette carte nous permet de voir d'où les raisins sont issus.

Il dispose d'une exposition Sud sur une pente légère et régulière.

Il provient d'une vigne plantée sur des alluvions granitiques provenant du massif de granite de Thannenkirch.

Le sol caillouteux ainsi que son exposition plein sud favorise de faibles rendements et une maturité rapide.

Âge de la vigne : 50 ans

### Vinification :

Vendanges manuelles. Pressurage long de 6h en raisins entiers.

Élevage en cuve inox pendant 11 mois sur lies.

### Dégustation :

Nous distinguons une robe or pâle. Le nez vient s'ouvrir sur des notes d'agrumes confits (citron).

La dégustation commence par une bouche tonique caractéristique du millésime 2024, elle se poursuit par ces notes d'agrumes frais. La fin de bouche se caractérise tout en verticalité et en salinité.