



A pochi chilometri a sud-ovest di Colmar, la tenuta Zinck si trova a Eguisheim, uno dei borghi più belli dell'Alsazia. Riparato dalle montagne dei Vosgi, beneficia di un clima semi-continentale soleggiato, temperato e secco.

Copre 20 ettari e produce vini AOC dell'Alsazia, AOC Alsace Grand Cru, AOC Crémant d'Alsace e specifici raccolti tardivi e chicchi nobili.

La ricchezza dei terreni - argilloso, argilloso-calcareo, arenareo e vulcanico consentono di coltivare tutti i vitigni alsaziani.

I vitigni Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling e Gewurztraminer, coprono un'area del 60% della proprietà; Crémant d'Alsace e Grands Crus rappresentano rispettivamente il 10 e il 20% della superficie totale.



TERROIR RIESLING

Vitigno Riesling
Terreno argillo-calcareo
Età delle vigne 35 anni le vigne sono esposte a sud e a sud-est. Agricoltura biologica non certificata.

Vinificazione

Raccolta manuale, Pressatura pneumatica, Decantazione statica, Fermentazione alcolica in acciaio inox termoregolato, Affinamento sui lieviti 9 mesi.

Alcol: 12,5% vol.
Zuccheri residui: 4,8 g / L
Acidità totale: 4,5 g / L di H₂SO₄

Temperatura di servizio 8°

Bottiglia 0,750 cl





TERROIR GEWURTZTRAMINER

Vitigno Riesling
Terreno argillo-calcareo
Età delle vigne 35 anni le vigne sono esposte a sud e a sud-est. Agricoltura biologica non certificata.

Vinificazione

Raccolta manuale, Pressatura pneumatica, Decantazione statica, Fermentazione alcolica in acciaio inox termoregolato, Affinamento sui lieviti 9 mesi.

Alcol: 13,5% vol.
Zuccheri residui: 21,5 g / L
Acidità totale: 3,8 g / L di H₂SO₄

Temperatura di servizio 8°

Bottiglia 0,750 cl



TERROIR PINOT NOIR

Vitigno	Pinot Noir
Terreno	argillo-calcareo
Età delle vigne	35 anni le vigne sono esposte a sud-est. Agricoltura biologica non certificata.

Vinificazione

Raccolta manuale, diraspatura della raccolta e macerazione per 8 giorni, pressatura pneumatica, fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati, 9 mesi di affinamento in barrique di cui 20% in botti di quercia.

Alcol:	12,5% vol.
Zuccheri residui:	< 2g / L
Acidità totale:	4,1 g / L di H ₂ SO ₄

Temperatura di servizio 15°

Bottiglia 0,750 cl



ChampagneForYou



RIESLING GRAND CRU EICHBERG

Vitigno Riesling
Terreno argillo-calcareo
Età delle vigne 50 anni le vigne sono esposte a sud-est. Agricoltura biologica non certificata.

Vinificazione

Raccolta manuale, Pressatura pneumatica, decantazione statica, Fermentazione alcolica in acciaio inox termoregolato, Affinamento sui lieviti: 11 mesi

Alcol: 12,5% vol.
Zuccheri residui: 3,9 g / L

Temperatura di servizio 8°

Bottiglia 0,750 cl



ChampagneForYou



GEWURTZTRAMINER GRAND CRU EICHBERG

Vitigno	Gewurtztraminer
Terreno	argillo-calcareo
Età delle vigne	50 anni le vigne sono esposte a sud-est. Agricoltura biologica non certificata.

Vinificazione

Raccolta manuale, Pressatura pneumatica, decantazione statica, Fermentazione alcolica in acciaio inox termoregolato, Affinamento sui lieviti: 11 mesi

Alcol:	13,5% vol.
Zuccheri residui:	20,2 g / L
Acidità totale:	2,9 g / L di H ₂ SO ₄

Temperatura di servizio	8°
--------------------------------	----

Bottiglia 0,750 cl



CREMANT BRUT

Vitigno

Pinot noir, pinot blanc e chardonnay.

Terreno

argillo-calcareo

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi argentati. Perlage intenso all'inizio, diminuisce con l'aerazione.

NASO

Il primo naso suggerisce una pasticceria molto golosa. La mandorla dolce apre a sfumature di brioche e una nota di lievito. Gli agrumi accompagnano note di mela rossa e verbena.

BOCCA

Intenso, schietto e vivace con note di agrumi e una delicata effervescenza. Il palato chiaramente dominato dagli agrumi. L'amarezza nel finale accentua la sensazione di freschezza.

Temperatura di servizio

7°-8°

Bottiglia 0,750 cl



CREMANT BRUT ROSE'

Vitigno

Pinot noir,

Terreno

argillo-calcareo

COLORE

Rosa salmone pallido con riflessi argentati. L'effervescenza, ricca si dissipa assottigliandosi dopo pochi secondi.

NASO

Seduce con note di arancia amara, brioche e bacche rosse, come uva spina e ciliegia, dopo una leggera aerazione sviluppa freschezza con note di mentolo e spezie dolci.

BOCCA

Al palato, il carattere vinoso del Pinot Nero si manifesta con una bocca piena e untuosa con il profumo di ciliegie al brandy. Il vino si evolve attorno ad un quadro acido che viene a rinfrescare il tutto. Il finale è avido, quasi dolce; siamo sedotti dalla trama della mousse cremosa che merita un po' d'aria per ottenere finezza.

Temperatura di servizio

7°-8°

Bottiglia 0,750 cl