

FRANCIA - ALSAZIA  
**BECK-HARTWEG**  
FLORIAN BECK-HARTWEG  
DAMBACH - LA - VILLE



Produttore [Vitigno, vigna](#) [Lavorazioni](#) [Caratteristiche vini](#)  
[vigneron giardiniere](#) [granito](#) [contadino](#) [14 generazioni](#) [1956](#) [Tyflo](#) [2010](#) [vitigni](#)  
[autoctoni](#) [Riesling Renano](#) [Pinot Nero](#) [Auxerrois](#) [G.C. Frankstein](#) [vendemmia manuale](#)  
[manualità](#) [lunghe fermentazioni](#) [inox](#) [barili centenari](#) [essenzialità](#) [Botrytis Cinerea](#)  
[longevità](#) [eleganza](#) [salinità](#) [anemico](#)



## ● AUXERROIS VIEILLES VIGNES



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Granito

Vitigno: Auxerrois

Estensione del vigneto: 0.25 ha.

Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot Doppio

Densità media ceppi per ha: 5500

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ettaro: 40.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea di tre mesi in botti di rovere usate e affinamento per sei mesi in botti di rovere usate da 12 hl sulle fecce fini.

Zuccheri residui: 6.5 g/l

Solforosa totale (SO<sub>2</sub>): 110.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1500

CARATTERISTICHE

Vino bianco dal naso floreale, fruttato e dalla bocca fruttata e fresca. Un vero vino di "plaisir".

ABBINAMENTI

Aperitivo, terrine di salmone o coniglio, sfornati e torte salate di verdure, formaggi cremosi.

## ● RIESLING GRAND CRU FRANKSTEIN



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Granito

Vitigno: Riesling

Estensione del vigneto: 0.45 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot Doppio

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ettaro: 40.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea in botti di rovere usate da venti ettolitri per un anno e imbottigliato.

Solforosa totale (SO<sub>2</sub>): 45.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2500

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco dal naso fruttato, dalla bocca dritta e con l'eleganza e mineralità che esprime il suolo granitico.

ABBINAMENTI

Preparazioni a base di pesci di fiume, carpaccio di pesce. Con un po' di invecchiamento ottimo abbinamento anche con il parmigiano o le tome di montagna.

## ● PINOT GRIS CUVÉE PRESTIGE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Granito e limo

Vitigno: Pinot Grigio

Estensione del vigneto: 0.4 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot Doppio

Densità media ceppi per ha: 5500

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ettaro: 50.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea di tre mesi in botti di rovere usate e affinamento negli stessi per sei mesi.

Zuccheri residui: 8.0 g/l

Solforosa totale (SO<sub>2</sub>): 88.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2500

CARATTERISTICHE

Vino bianco fruttato, dalla bocca equilibrata, dalla giusta grassezza e freschezza.

ABBINAMENTI

Piatti a base di crostacei (gamberi, astice), pesce affumicato, torte di verdura.

## ● GEWUZTRAMINER CUVÉE PRESTIGE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Granito

Vitigno: Gewurztraminer

Estensione del vigneto: 0.9 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot Doppio

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 45 anni

Produzione media per ettaro: 14.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea di tre mesi in botti di rovere usate da 18 hl e affinamento per sei mesi in botti di rovere usate da 14 hl sulle fecce fini.

Zuccheri residui: 9.0 g/l

Solforosa totale (SO<sub>2</sub>): 81.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2000

CARATTERISTICHE

Vino bianco dagli aromi di uva ben matura e dalla bocca matura, equilibrata, fresca e speziata.

ABBINAMENTI

Aperitivo, foie gras, etc..

## ● PINOT NOIR CUVÉE PRESTIGE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Granito

Vitigno: Pinot Nero

Estensione del vigneto: 0.4 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot Doppio

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ettaro: 40.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Macerazione di otto giorni e fermentazione spontanea in contenitore di acciaio e affinamento nello stesso per un anno sulle fecce fini.

Solforosa totale (SO<sub>2</sub>): 20.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2000

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso fruttato e dalla bocca elegante, minerale e supportata da tannini maturi.

ABBINAMENTI

Carni grigliate, salumi, etc..

## ● GEWUZTRAMINER SÉLECTION DE GRAINS NOBLES



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Granito

Vitigno: Gewurztraminer

Estensione del vigneto: 0.5 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot Doppio

Densità media ceppi per ha: 6500

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ettaro: 10.0 hl

Vendemmia: Manuale con uva bottrizzata

IN CANTINA

Vinificazione: Pressatura dolce di uva intera, leggero defecamento, fermentazione spontanea di due mesi in contenitore di acciaio e affinamento nello stesso per otto mesi sulle fecce fini. Leggera filtrazione.

Zuccheri residui: 110.0 g/l

Solforosa totale (SO<sub>2</sub>): 105.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1000

CARATTERISTICHE

Vino bianco dolce, dal naso fruttato (uva di Corinto) e dalla bocca morbida con note di miele, pesche e prugnette candite e dal finale fresco e di ottima lunghezza.

ABBINAMENTI

Vino da meditazione.