

1853 BOECKEL

VINS ET CRÉMANTS D'ALSACE
MITTELBERGHEIM - ALSACE

GEWURZTRAMINER, A.O.C. Alsace



Caractéristiques

Vin corsé et charpenté, moelleux ;
arômes d'épices.

Terroir

Calcaire.

Vinification & élevage

Vendange manuelle,
pressurage pneumatique,
débouillage statique avec filtration des
bourbes,
fermentation lente et thermo-
contrôlée,
élevage en foudre de chêne.

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 12°.
Se garde 5 ans.

Accords mets/vins

Apéritifs ; fromages corsés, desserts ;
en dehors des repas.

Le domaine Boeckel

Depuis 400 ans, la famille Boeckel plonge
ses racines dans le terroir de
Mittelbergheim. En 1853, Frédéric
Boeckel, vigneron établi au cœur du
village fonde l'entreprise commerciale,
aujourd'hui gérée par les frères Jean-
Daniel et Thomas Boeckel, cinquième
génération.

L'exploitation s'étend sur 23 hectares de
vignes en propriété, complétés par 20
hectares d'achat de raisins.
Les vignes sont cultivées en majeure
partie selon les règles de l'agriculture
biologique, une demande de certification
est actuellement en cours.

La production représente 350 000
bouteilles par an, dont 100 000 bouteilles
de Crémant. 70% de la production est
exportée (Belgique, Pays Bas, Allemagne,
Italie, Danemark, Slovaquie, Pologne,
Lettonie, USA, Japon, Mexique, Chine).

La **gamme des vins Boeckel** comprend :

Les **crémants d'Alsace** :

Brut Blanc de Blancs, Extra Brut
Chardonnay, Brut Rosé

Les **vins de cépages** :

Sylvaner, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris,
Muscat, Pinot Noir, Gewurztraminer

Les **vins de terroirs** :

Sylvaner Vieilles Vignes, Riesling
Brandluft, Pinot Noir Les Terres Rouges,
Riesling Clos Eugénie

Les **Grands Crus** :

Sylvaner Zotzenberg, Pinot Gris
Zotzenberg, Gewurztraminer Zotzenberg,
Riesling Zotzenberg, Riesling Wiebelsberg

Les **Vendanges Tardives** :

Riesling, Gewurztraminer

Site : www.boeckel-alsace.com - E-mail : boeckel@boeckel-alsace.com

2, rue de la Montagne B.P. 53 - F - 67140 MITTELBERGHEIM - Tel. : 00 33 (0)3 88 08 91 02 - Fax : 00 33 (0)3 88 08 91 88
Accueil : du Lundi au Vendredi 8h 12h – 14h 18h ; Samedi 9h 12h – 14h 17h ; Dimanche matin et Jours fériés sur RDV ;