



Jean-Paul Schmitt

VIGNERON
EN ALSACE

Fiche
technique

27/04/12

Nos vins d'Alsace sont exclusivement produits sur les coteaux du Rittersberg (Montagne des Chevaliers)

| | | | | % vol. alcool | Sucre résiduel | Anhydride sulfureux | Acidité totale tartrique | pH | Rend. hl/ha |
|---|-----------------------------------|-------|------|---------------|----------------|---------------------|--------------------------|------|-------------|
| Nos Cuvées du Rittersberg Classique - BIO | | | | | | | | | |
| <i>Pinot Blanc</i> | <i>Classique - BIO</i> | 75 cl | 2010 | 14,00 % | 4,4 g/l | 87 mg/l | 5,7 g/l | 3,3 | 42 |
| <i>Riesling</i> | <i>Classique - BIO</i> | 75 cl | 2009 | 13,50 % | 3,2 g/l | 71 mg/l | 5,6 g/l | 3,0 | 62 |
| * <i>Pinot Gris</i> | <i>Classique - BIO</i> | 75 cl | 2009 | 14,00 % | 2,5 g/l | 74 mg/l | 3,8 g/l | 3,5 | 35 |
| * <i>Gewurztraminer</i> | <i>Classique</i> | 75 cl | 2008 | 14,00 % | 15,0 g/l | 102 mg/l | 4,6 g/l | 3,7 | 42 |
| <i>Gentil</i> | <i>Classique - BIO</i> | 100 c | 2009 | 13,00 % | 3,0 g/l | 126 mg/l | 2,7 g/l | 3,4 | |
| Nos Cuvées du Rittersberg Les Pierres Blanches - BIO | | | | | | | | | |
| * <i>Riesling</i> | <i>Les Pierres Blanches - BIO</i> | 75 cl | 2009 | 14,00 % | 11,0 g/l | 74 mg/l | 6,1 g/l | 3,1 | 33 |
| <i>Riesling</i> | <i>Réserve Personnelle</i> | 75 cl | 2008 | 13,00 % | 7,6 g/l | 61 mg/l | 8,8 g/l | 3,0 | 29 |
| * <i>Pinot Gris</i> | <i>Réserve Personnelle - BIO</i> | 75 cl | 2009 | 14,50 % | 4,9 g/l | 140 mg/l | 4,2 g/l | 3,5 | 24 |
| <i>Gewurztraminer</i> | <i>Réserve Personnelle</i> | 75 cl | 2008 | 13,00 % | 50,0 g/l | 115 mg/l | 5,5 g/l | 3,5 | 32 |
| <i>Gewurztraminer</i> | <i>Vielles Vignes</i> | 75 cl | 2006 | 13,00 % | 31,0 g/l | 173 mg/l | 2,7 g/l | 3,80 | 22 |
| <i>Pinot Noir</i> | <i>Réserve Personnelle - BIO</i> | 75 cl | 2009 | 14,00 % | 0,1 g/l | 64 mg/l | 3,1 g/l | 3,6 | 27 |
| Nos Cuvées du Rittersberg Vendanges Tardives | | | | | | | | | |
| <i>Riesling</i> | <i>Vendanges Tardives</i> | 75 cl | 2007 | 13,50 % | 58,0 g/l | 153 mg/l | 5,9 g/l | 3,5 | 28 |
| <i>Riesling</i> | <i>Vendanges Tardives</i> | 50 cl | 2007 | 13,50 % | 58,0 g/l | 153 mg/l | 5,9 g/l | 3,5 | 28 |
| <i>Pinot Gris</i> | <i>Vendanges Tardives</i> | 75 cl | 2007 | 13,50 % | 84,0 g/l | 204 mg/l | 7,9 g/l | 3,8 | 19 |
| <i>Pinot Gris</i> | <i>Vendanges Tardives</i> | 50 cl | 2007 | 13,50 % | 84,0 g/l | 204 mg/l | 7,9 g/l | 3,8 | 19 |
| <i>Gewurztraminer</i> | <i>Vendanges Tardives</i> | 75 cl | 2007 | 13,50 % | 61,0 g/l | 183 mg/l | 5,3 g/l | 3,8 | 30 |
| <i>Gewurztraminer</i> | <i>Vendanges Tardives</i> | 50 cl | 2007 | 13,50 % | 61,0 g/l | 183 mg/l | 5,3 g/l | 3,8 | 30 |
| Nos Cuvées du Rittersberg Sélection de Grains Nobles | | | | | | | | | |
| <i>Pinot Gris</i> | <i>Sélection de Grains Nobles</i> | 50 cl | 2001 | 9,55 % | 171,0 g/l | 250 mg/l | 7,1 g/l | 3,80 | 12 |
| Nos Cuvées du Rittersberg Crémant - Extra Brut | | | | | | | | | |
| <i>Crémant</i> | <i>Crémant - Extra Brut</i> | 75 cl | | 12,50 % | 1,2 g/l | 76 mg/l | 5,9 g/l | 3,30 | 48 |
| Nos Cuvées du Rittersberg Grande Réserve - BIO | | | | | | | | | |
| <i>Pinot Gris</i> | <i>Grande Réserve - BIO</i> | 75 cl | 2009 | 14,00 % | 21,0 g/l | 118 mg/l | 4,9 g/l | 3,3 | 23 |
| <i>Pinot Noir</i> | <i>Grande Réserve</i> | 75 cl | 2008 | 14,00 % | 0,1 g/l | 31 mg/l | 5,0 g/l | 3,8 | 26 |
| * <i>Pinot Auxerrois</i> | <i>Grande Réserve</i> | 75 cl | 2007 | 12,45 % | 92,0 g/l | 130 mg/l | 4,9 g/l | 3,90 | 58 |

Les vins sur cette liste ne sont pas chaptalisés (ni de saccharose ni de moût de raisin adjoint) !

| Règlement des limites européen CE 1493/99 | | Vins rosés et blancs | Vins rouges | V.T. & S.G.N. |
|--|---|------------------------|------------------------|---------------|
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total | Teneur en sucres résiduels inférieure à 5 g/l | 200 mg/l 140 mg/l * | 150 mg/l 110 mg/l * | 400 mg/l |
| | Teneur en sucres résiduels supérieure à 5 g/l | 250 mg/l 180 mg/l * | 210 mg/l 140 mg/l * | 400 mg/l |

* indique les teneurs maximales pour les vins bio.