



Jean-Paul Schmitt

VIGNERON
EN ALSACE

Fiche
technique

9/11/20

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
Rittersberg Classique - Demeter									
<i>Pinot Blanc</i>	<i>Classique - Demeter</i>	75 cl	2018	13,00 %	0,4 g/l	56 mg/l	3,4 g/l	3,79	66
<i>Muscat Ottonel</i>	<i>Classique - Demeter</i>	75 cl	2018	13,50 %	2,7 g/l	80 mg/l	4,0 g/l	3,84	63
<i>Riesling</i>	<i>Classique - Demeter</i>	75 cl	2018	13,50 %	1,9 g/l	66 mg/l	4,3 g/l	3,62	54
<i>Pinot Gris</i>	<i>Classique - Demeter</i>	75 cl	2017	14,50 %	9,0 g/l	86 mg/l	5,2 g/l	3,5	30
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Classique - BIO</i>	75 cl	2016	13,50 %	9,5 g/l	156 mg/l	5,6 g/l	3,9	29
<i>Lerchenbuhl</i>	<i>BIO</i>	75 cl	2017	14,00 %	2,7 g/l	95 mg/l	4,7 g/l	3,5	43
<i>Auxerrois</i>	<i>Classique - Demeter</i>	75 cl	2016	13,00 %	1,5 g/l	105 mg/l	4,4 g/l	3,4	60
<i>Rittersberg ZEN</i>	<i>ZEN - Demeter</i>	75 cl	2017	13,00 %	0,2 g/l	55 mg/l	4,8 g/l	3,7	39
Rittersberg Réserve Personnelle - BIO									
<i>Riesling</i>	<i>Réserve Personnelle - BIO</i>	75 cl	2014	14,00 %	0,3 g/l	34 mg/l	6,2 g/l	3,0	20
* <i>Riesling</i>	<i>Réserve Personnelle - Demet</i>	75 cl	2015	14,00 %	10,0 g/l	83 mg/l	7,2 g/l	3,0	18
<i>Riesling</i>	<i>Les Pierres Blanches - Demet</i>	75 cl	2017	12,50 %	0,7 g/l	41 mg/l	4,9 g/l	3,2	24
<i>Pinot Gris</i>	<i>Réserve Personnelle - Demet</i>	75 cl	2015	14,50 %	0,9 g/l	94 mg/l	5,6 g/l	3,6	16
<i>Pinot Gris</i>	<i>Réserve Personnelle - Demet</i>	75 cl	2016	14,00 %	2,7 g/l	90 mg/l	6,6 g/l	3,3	27
<i>Pinot Gris</i>	<i>Chaudes Lumières - Demeter</i>	75 cl	2018	14,50 %	0,3 g/l	20 mg/l	6,5 g/l	3,5	37
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Réserve Personnelle - Demet</i>	75 cl	2015	13,50 %	31,0 g/l	125 mg/l	3,7 g/l	3,5	20
<i>Pinot Noir</i>	<i>Réserve Personnelle - Demet</i>	75 cl	2016	13,00 %	0,2 g/l	23 mg/l	5,6 g/l	3,5	32
<i>Pinot Noir</i>	<i>Réserve Personnelle - Demet</i>	75 cl	2019	14,50 %	0,3 g/l	24 mg/l	4,9 g/l	3,8	25
Rittersberg Vendanges Tardives									
<i>Pinot Gris</i>	<i>Vendanges Tardives - Demet</i>	75 cl	2016	13,50 %	65,0 g/l	147 mg/l	5,6 g/l	3,7	15
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Vendanges Tardives - Demet</i>	75 cl	2017	14,00 %	57,3 g/l	162 mg/l	4,8 g/l	3,9	9
Crémant - Brut Zéro - Demeter									
<i>Crémant</i>	<i>Brut Zéro - Demeter</i>	75 cl	2016	12,50 %	0,3 g/l	10 mg/l	7,2 g/l	3,15	48
Rittersberg Grande Réserve - BIO									
* <i>Riesling</i>	<i>Grande Réserve - BIO</i>	75 cl	2011	15,50 %	29,0 g/l	138 mg/l	7,7 g/l	3,2	25
<i>Pinot Gris</i>	<i>Grande Réserve - BIO</i>	75 cl	2013	14,50 %	2,3 g/l	76 mg/l	5,4 g/l	3,2	13
<i>Pinot Noir</i>	<i>Grande Réserve - Demeter</i>	75 cl	2017	14,50 %	0,1 g/l	11 mg/l	5,1 g/l	3,8	27

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

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 150 mg/l *	150 mg/l 100 mg/l *	400 mg/l
	Teneur en sucres résiduels supérieure à 5 g/l	250 mg/l 220 mg/l *	200 mg/l 170 mg/l *	400 mg/l

* indique les teneurs maximales pour les vins bio.