

Geil Eiswein 2018

Eiswein signifie "vin de glace". La production d'Eiswein est particulière car il faut cueillir les raisins gelés. -10, voire -12 °C pour que la glace emprisonne le reste d'eau dans les grains. Plus la teneur en sucre est forte, plus la température de congélation est basse. Les vendanges s'effectuent en général courant décembre. La glace qui se forme à partir de l'eau contenue dans les grains est filtrée. On obtient ainsi un moût très concentré. La récolte se déroule dans des conditions climatiques difficiles. Elle est immédiatement et délicatement pressée sur place, dans le froid car les fruits ne doivent surtout pas décongeler. Elle est souvent comprise entre 300 et 500 litres par ha. Il s'agit d'un pur concentré pressé issu des raisins gelés d'une teneur en alcool de 7,5% avec 210 g/l de sucre résiduel et environ 10 g/l d'acidité totale. Son temps de garde est intemporel.

Accompagnements : Sera particulièrement mettre en valeur des fromages, du foie gras, des desserts notamment au chocolat.

"D'une couleur jaunâtre, arômes de pêche blanche, d'ananas, d'abricot et d'agrumes. Une bouche équilibrée qui rappelle les notes aromatiques que l'on trouve au nez. La fin de bouche est impressionnante due à la concentration des saveurs et à l'acidité qui s'en dégage. Un grand vin..."

Appellation : **Rheinhessen**
Couleur : **Blanc liquoreux**
Cépage(s) : **100% Rieslaner**
Contenance : **37,5 cl**
Conditionnement : **CC/3**

Domaine Geil

Le domaine Geil se trouve dans la ville de Bechtheim, près du Rhin et des collines de Wonnegau dans la Rheinhessen (sud de Francfort). C'est en 1871 que George Geil achète la propriété. Elle sera ensuite reprise par son fils Johannes.

Le domaine Geil est resté une entreprise familiale. Monika Geil s'occupe des dégustations, Karl Geil est responsable de la viticulture, Johannes et Elisabeth Geil s'occupent quant à eux respectivement de la vinification et de l'administration. La famille est épaulée par quatre employés.

Actuellement la propriété compte 30 ha de vignes. Elle regroupe plusieurs sites : Geyersberg (l'un des meilleurs), Rosengarten, Stein, Hasensprung et Heiligkreuz. Les cépages les plus travaillés sont Riesling, Burgunder et Silvaner. Le Burgunder est le nom du Pinot Noir, il est décliné en deux variétés : Le Spätburgunder qui est un Pinot Noir tardif et le Frühburgunder étant un Pinot noir précoce. Bechtheimer Geyersberg est le site où sont produits l'Eiswein et le Beerenauslese. Le vignoble de Bechtheim est situé sur des collines très fertiles de la vallée du Rhin. Les différents terroirs nous offrent des sols composés d'ardoise, de quartzite et de marne. Le vignoble Hasensprung est composé de sols argileux lourds produisant des rieslings marqués par un équilibre distinctif entre un fruité délicat et une touche fraîche, c



NOTRE SÉLECTION GEIL



Geil Riesling Trocken 2021

Appellation : **Rheinhessen**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **100% Riesling**
Cantilisation : **37,5 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Geil Beerenauslese 2013

Appellation : **Rheinhessen**
Couleur : **Blanc liquoreux**
Cépage(s) : **100% Riesling**
Cantilisation : **37,5 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Geil Riesling Rosengarten Trocken 2021

Appellation : **Rheinhessen**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **100% Riesling**
Cantilisation : **37,5 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Geil Spätburgunder Trocken 2021

Appellation : **Rheinhessen**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **100% Spätburgunder**
Cantilisation : **37,5 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Geil Frühburgunder 2021

Appellation : **Rheinhessen**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **100% Frühburgunder**
Cantilisation : **37,5 cl**
Conditionnement : **CC/6**