



# JOSMEYER

Frankreich · Elsass

 GESCHICHTE  
**1854**

**Gründung** Im Schatten der grossen Linde, die mitten auf dem Hofgelände steht und deren Äste sich weit über dem Gelände verzweigen, entstehen seit der Gründung des Hofes 1854 feine Elsässer Weine. Seit 1963 ist die Domaine Jospmeyer unter ihrem jetzigen Namen bekannt. Isabelle und Celine Meyer sind in fünfter Generation für die Geschicke der Domaine Jospmeyer verantwortlich: während sich Celine um PR und um die Administration kümmert, ist Oenologin Isabelle für die Vinifikation verantwortlich. Letztere unterstützte ihren Vater Jean Meyer, der das in Wintzenheim gelegene Weingut von 1966 bis zu seinem Tod im Jahr 2016 führte, schon im Jahr 1994. Die Familiengeschichte ist geprägt von einer Liebe zum Land und der Sorgfalt, mit der es bewirtschaftet wird. Von Vater zu Vater, danach von Vater zu Tochter und zuletzt von Jean an Isabelle und Celine weitergegeben, blieb das Gut stets in Familienhand.

**Inhaber** Isabelle & Celine Meyer

**Winzerin** Isabelle Meyer

## SOCIAL MEDIA

[jospmeyer.com](http://jospmeyer.com)

 Domaine Jospmeyer

 TERROIR  
**24.4 ha**

Im Herzen des Elsass, werden auf 19.4 Hektar in den Flachlandlagen der Gemeinden Wintzenheim, Turckheim und Wettolsheim Reben bio- und biodynamisch kultiviert. Weitere 5 Hektar bestehen aus den Grand Cru Lagen Hengst (Kalk- Mergel) und Brand (Granit). Insgesamt bewirtschaftet die Familie Meyer 24.4 Hektar verteilt auf 90 einzelne Parzellen. Angebaut werden unter anderem für das Elsass typische Rebsorten wie Gewürztraminer, Riesling, und Pinot Gris. Neben der bio- und biodynamischen Herstellung der Weine, der verschiedenen Lagen und natürlich Sorten und Bodenbeschaffenheit gibt es bei den Weinen der Domaine Jospmeyer auch Unterschiede von Jahrgang zu Jahrgang. Die Gewächse sind jedoch in der Stilistik stets ausgesprochen ausgewogen, vielschichtig und Elegant, was sie zu absoluten Trouvaillen und Lieblingen unter Weinkennern macht. Mit ihrem enormen Alterungspotenzial sind sie auch für die Lagerung im Weinkeller geeignet, wobei sie auch in jungen Jahren Spass machen.

 HIGHLIGHTS  
**Biodynamisch**

«Im Herzen der Weinberge gedeihen die Kräfte des Lebens». Die Weinberge der Domaine werden seit 2000 biologisch und biodynamisch bewirtschaftet und sind seit 2004 entsprechend zertifiziert. Die Umstellung ist das Resultat eines generationenübergreifenden Qualitätsstrebens, denn ein gesunder Boden ist die Voraussetzung für ein hochwertiges Traubengut. Jede zweite Reihe wird mit Gras bepflanzt, um die Vielfalt der Fauna und Flora zu fördern und auf mehr als 15 Hektar wachsen Setzlinge, die durch die Wurzelvielfalt die Bodenbelüftung verbessern. Zur Behandlung der Pflanzen werden Abkochungen oder Kräutertees genutzt, um die Dosierung von Kupfer oder Schwefel zu minimieren und das natürliche Immunsystem der Rebe zu stärken. Gekeltert wird auf schonende und natürliche Weise, ohne Verwendung von Reinzuchthefer oder anderen Schönungsmitteln. Für Jospmeyer gibt es kein Ende, sondern nur Anfänge. Stolz auf die tiefen Überzeugungen stellen sie sich immer wieder in Frage und suchen neue Wege, angetrieben von dem unbändigen Willen dieses zerbrechliche Leben, das sie umgibt, so gut wie möglich zu respektieren und zu erhalten.



JOSMEYER

# JOSMEYER

Frankreich · Elsass



» Im Herzen der Weinberge **gedeihen die Kräfte des Lebens.** «

1

## Fleur de Lotus AC

- Gewürztraminer, Muscat, Pinot Blanc
- In traditionellen, grossen Eichenfässern und im Edeltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 155 0025

**Struktur** trocken/herb  
**Aromatik** Litschi, blumig, süsse Gewürze  
**Passt zu** Apéro/Aperitif, Fischterrine, Lachs-Tatar, Lachsmousse, Crevettensalat, Frühlingsrolle, Wok-Gerichte

2

## Mise du Printemps Pinot Blanc AC

- Pinot Blanc
- Ohne biologischen Säureabbau im Edeltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 155 0026

**Struktur** trocken/süss  
**Aromatik** Pfirsich, Aprikose  
**Passt zu** Apéro/Aperitif, Fischterrine, Gemüse-Soufflé, Kräuteromelette, Gemüsegerichte, Spargeln

3

## Le Kottabe Riesling AC

- Riesling
- Jahrgangsabhängig entweder im grossen Eichenfass oder im Edeltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 155 0027

**Struktur** lang anhaltend, komplex  
**Aromatik** intensive Blüten, mineralisch  
**Passt zu** Sushi, Fischgerichte, Krustentiere, Kalb, Geflügelgerichte, Ziegenkäse, Schafskäse

4

## Les Folastries Gewürztraminer AC

- Gewürztraminer
- Jahrgangsabhängig entweder im grossen Eichenfass oder im Edeltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 155 0028

**Struktur** komplex, salzig  
**Aromatik** Mango, Litschi, süsse Blüten, Rose, Ingwer, exotische Gewürze  
**Passt zu** Apéro/Aperitif, Asiatische Küche, Currygerichte, Lachs, Geflügelgerichte, Orientalische Küche