

Lieu-dit
Communes

SPIEGEL

BERGHOLTZ & GUEBWILLER



Le Spiegel s'étire à mi-coteau sur les deux bords de Guebwiller et de Bergholtz.

Sur une pente moyenne allant de 260 à 315 m, il s'oriente à l'est. Son substrat oligocène de conglomérats (à majorité galets de grès) et de marnes interstratifiées du latdorfien est partiellement recouvert d'éboulis et de colluvions du Trias gréseux affleurant en amont. Les sols nés de ce substrat présentent une texture argilo-sableuse aux caractéristiques hydriques satisfaisantes.

Les 18,26 ha de ce terroir sont propices à l'épanouissement du Gewurztraminer et du Pinot Gris ainsi que du Riesling et du Muscat sur son versant méridional.

Le Spiegel est réputé depuis plus de 50 ans, période pendant laquelle les propriétaires de ce cru se sont attachés à en préserver l'originalité.

Le Pinot Gris provenant de ce terroir reflète pleinement le type du cépage, aux arômes fins ; le vin est charnu, moelleux, de constitution robuste. Il est de garde facile. Le Gewurztraminer, le plus souvent sec, est puissant au nez et présente un bouquet floral et des arômes épicés qui se combinent harmonieusement pour former un ensemble fin et suave. Le Riesling est remarquable pour sa finesse, sa race et sa persistance au palais.