



Domaine
ZINCK
VINS D'ALSACE



Domaine
ZINCK
VINS D'ALSACE

- Über uns 3
- Werte und Philosophie 4
- Biologie, biodynamischer Anbau und Weinbereitung 5
- 4 Weinsortimente 6-10
- Produktdatenblätter 11-21
- Kontakt 22

Über uns

- Unser Weingut ist seit 3 Generationen in Familienbesitz
- 14 ha großer Weinberg in Eguisheim im Herzen des Elsass
- Landbau und Weinbereitung nach ökologischen und biodynamischen Richtlinien, Zertifizierung im Jahr 2021
- 100 % Handgelesene Trauben
- 4 verschiedene Weinsortimente: Portrait, Lieu-Dit, Grand Cru, Crémant
- Vertrieb in 15 Ländern
- Präsenz in der lokalen und internationalen Presse sowie bei Weinliebhabern



Luftaufnahme des Dorfes und des Weinbergs mit den Vogesen im Hintergrund

Standort

Eguisheim ist ein authentisches Dorf mitten im Weinbaugebiet des Elsass.

Es wurde zu einem der 20 schönsten Dörfer Frankreichs erklärt.



Werte und Philosophie

Auf dem Weingut Zinck vertreten wir die folgenden Werte:

Authentizität / Rücksicht auf die Natur / Qualität / Kreativität / Kundenservice

Unsere Philosophie:

Wir produzieren **authentische** Weine, die das Terroir optimal zum Ausdruck bringen.

Ökologischer und biodynamischer Landbau ist von grundlegender Bedeutung für uns, da er **Rücksicht auf die Natur** nimmt und die einzigartigen Aromen des Bodens in den Trauben entstehen lässt.

Manuelle Lese und ein sorgfältiger Ausbau ermöglichen es uns, die im Weinberg **entstandene Qualität** von der Frucht bis zum Wein zu bewahren.

Wir entwickeln uns täglich, im Laufe der Jahreszeiten und mit den Jahrgängen weiter, um unseren **Kunden hochwertige, moderne Weine** zu bieten.

Philippe Zinck





Biologie, biodynamischer Anbau und Weinbereitung

Jedes unserer Weinsortimente entsteht unter Anwendung qualitativer ökologischer Regeln, vom Anbau der Rebe bis zur Herstellung des Weins.

Das Weinprofil:

Unsere Weine sind kristallklar, rein, ausgewogen, mineralisch und erlesen.



4 Sortimente	Boden	Weintanks
Portrait <ul style="list-style-type: none"> • Frisch • Gefällig • Fruchtig 	Schluff	Edelstahl
Lieu-Dit <ul style="list-style-type: none"> • Mineralisch • Fruchtig • Vollmundig 	Kreide, Ton, Kalkstein	Fass aus Vogesen-Eiche
Grands Crus <ul style="list-style-type: none"> • Edel • Mineralisch • Intellektuell 	Ton, Kalkstein Sandstein	Fass aus Vogesen-Eiche
Crémant <ul style="list-style-type: none"> • Hochwertig • Perlend • Fein 	Schluff, Kalkstein	Edelstahl

Alle Weine werden auf dem Weingut abgefüllt.



4 Weinsortimente



PORTRAIT



TERROIR



GRANDS CRUS



CRÉMANTS



Presseschau

- Pinot Noir 2020 **90/100** Revue des Vins de France 2023
- Riesling 2018 **89/100** James SUCKLING
91/100 Sam KIM /Wine Orbit
- Pinot Gris 2019 **91/100** Sam KIM /Wine Orbit
- Pinot Gris 2012 Trophy from Decanter International Wine Challenge
- Gewurztraminer 2018 **93/100** Sam KIM /Wine Orbit
- Gewurztraminer 2019 **87/100** Wine Enthusiast



JAMESUCKLING.COM



WineOrbit
WINEENTHUSIAST

Sortiment PORTRAIT



**Frisch
Gefällig
Fruchtige Weine**

Parzellen am Fuße der Eguisheimer Hänge auf Schluffboden

Ausbau in Edelstahltanks

5 typisch elsässische Rebsorten:

-  Pinot Blanc Portrait – *Fruchtig, frisch, mittelschwer, trocken*
-  Riesling Portrait – *Zitrusfrüchte, lebhaft, strukturiert, trocken*
-  Pinot Gris Portrait – *Fruchtig, leicht rauchig, ausladend, trocken*
-  Gewurztraminer Portrait – *Exotisch, würzig, gehaltvoll, halbtrocken*
-  Pinot Noir Portrait – *Frische rote Früchte, vollmundig, seidig*

Innerhalb von 1 bis 4 Jahren trinken.



Presseschau

- Pinot Blanc Holzweg 2020 **90/100** Revue des Vins de France 2023
- Riesling Wasserfal 2019 **90/100** Guide Revue des Vins de France 2022
- Riesling Wasserfal 2020 **90/100** Guide Revue des Vins de France 2023
- Muscat Ortel-Goldert 2019 **91/100** Guide Revue des Vins de France 2022
- Pinot Gris Talmatten 2019 **91/100** Guide Revue des Vins de France 2022
- Pinot Gris Talmatten 2020 **90/100** Guide Revue des Vins de France 2023

WINEENTHUSIAST



Sortiment LIEU-DIT



**Mineralisch
Fruchtig
Vollmundig**

Parzellen auf der zukünftigen Premier-Cru-Klassifizierung, neben den Grand-Cru-Lagen Eichberg und Pfersigberg, auf Ton-Kalkstein- und Sandsteinböden
Ausbau und 10-monatige Reife in Fässern aus Eiche aus den Wäldern der Vogesen

5 Rebsorten auf einem einzigen und einzigartigen Terroir:

-  Pinot Blanc Lieu-Dit "Talmatten" – *Fruchtig, weich, mineralisch, trocken*
-  Riesling Lieu-Dit "Wasserfal" – *Kandierte Zitrusfrüchte, lebhaft, vollmundig, mineralisch, trocken*
-  Muscat Lieu-Dit "Ortel & Goldert" – *Blumig, mineralisch, knackig, trocken*
-  Pinot Gris Lieu-Dit "Talmatten" – *Rauchig, ausladend, mineralisch, trocken*
-  Pinot Noir Lieu-Dit "Diebmanswinkel" – *Fruits rouges, soyeux, corsé*

Innerhalb von 5 Jahren trinken.



Presseschau

- Riesling GC Pfersigberg 2019 **93/100** Revue des Vins de France 2022
92/100 Bettane+Desseauve
- Riesling GC Pfersigberg 2020 **93/100** Revue des Vins de France 2023
- Riesling GC Eichberg 2019 **92/100** Revue des Vins de France 2023
- Riesling GC Goldert 2016 **92/100** Revue des Vins de France 2020
- Riesling GC Goldert 2018 **91/100** Revue des Vins de France 2021
- Gewürztraminer GC Eichberg 2017 **92/100** Revue des Vins de France 2023
2018 **91/100** Bettane+Desseauve 2022
93/100 Coup de Cœur Revue des Vins de France 2024
- Gewürztraminer GC Goldert 2013 **92/100** Wine Enthusiast
92/100 Revue des Vins de France 2023
Coup de Cœur Revue des Vins de France 2017



WINEENTHUSIAST

Sortiment **GRANDS CRUS**



Elegant
Mineralisch
Intellektuell

3 Parzellen mit **Grand-Cru**-Klassifizierung:

- Pfersigberg auf Mergel-Kalkstein-Böden
- Eichberg auf Ton-Kalkstein-Böden
- Goldert auf Ton-Kalkstein- und Sandböden

Ausbau in Fässern aus Eiche aus den Wäldern der Vogesen

5 exklusive Weine

-  Riesling Grand Cru Pfersigberg – *Rein, schlank, mineralisch, trocken*
-  Riesling Grand Cru Eichberg – *Streng, kräftig, mineralisch, trocken*
-  Riesling Grand Cru Goldert – *Fruchtig, kräftig, mineralisch, trocken*
-  Gewürztraminer Grand Cru Eichberg – *Aromatisch, kräftig, mineralisch, halbtrocken*
-  Gewürztraminer Grand Cru Goldert – *Blumig, exotisch, kräftig, mineralisch, halbtrocken*

Innerhalb von 5 bis 10 Jahren trinken.



Presseschau

- Crémant Brut **90/100** James Suckling
- Crémant Brut Rosé **89/100** James Suckling

JAMESUCKLING.COM

Sortiment **CREMANT**



**Hochwertig
Perlend
Fein**

Die Parzellen befinden sich am Fuße der Eguisheimer Hänge auf Schluffböden und kalkstein.

Ausbau in Edelstahltanks und einigen Fässern

 **Crémant Brut - Weiß:** *Elegant, rein, strukturiert, trocken*
Verschnitt von Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc
20 % Reservewein
24- bis 36-monatige Hefesatzlagerung, Dosage 5 g/l

 **Crémant Brut - Rosé:** *Rote Früchte, zarte, seidige Textur*
100 % Pinot Noir
12- bis 15-monatige Hefesatzlagerung, Dosage 5 g/l

Innerhalb von 1 bis 3 Jahren trinken.



Produktdatenblatt



PORTRAIT



TERROIR



GRANDS CRUS



CRÉMANTS



Pinot Blanc PORTRAIT 2022



PORTRAIT

Weinberge am Fuße
der Hänge von
Eguisheim

Böden: Schluff

Rebenalter: 35 Jahre

Ökologischer und
biodynamischer
Landbau

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

Ausbau in
Edelstahltanks

Alkohol: 12,89 Vol.-%
Restzucker: <0,5 g/l
Säuregehalt: 4,94 g/l

Fruchtig, frisch, mittelschwer, trocken

Aperitif, Sommersalate, herzhafte Tartes, Frischkäse

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 4 Jahren trinken.



Riesling PORTRAIT 2023



PORTRAIT

Weinberge am Fuße
der Hänge von
Eguisheim

Böden: Schluff

Rebenalter: 35 Jahre

Ökologischer und
biodynamischer
Landbau

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

Ausbau in
Edelstahltanks

Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 4,00 g/l
Säuregehalt: 6,79 g/l

Zitrusfrüchte, lebhaft, strukturiert, trocken

Fisch, Meeresfrüchte, Coq au vin, Ziegenfrischkäse

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 4 Jahren trinken.



Pinot Gris PORTRAIT 2023



PORTRAIT

Weinberge am Fuße
der Hänge von
Eguisheim

Böden: Schluff

Rebenalter: 35 Jahre

Ökologischer und
biodynamischer
Landbau

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

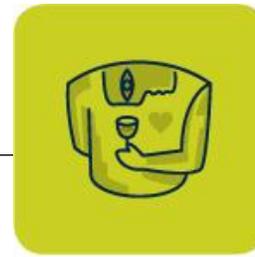
Ausbau in
Edelstahltanks

Alkohol: 13,25 Vol.-%
Restzucker: 5,5 g/l
Säuregehalt: 5,26 g/l

Fruchtig, leicht rauchig, vollmundig, trocken

Aperitif, internationale Tapas, Geflügel, vegetarische
Gerichte, Nudeln

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 4 Jahren trinken.



Gewürztraminer PORTRAIT 2019



PORTRAIT

Weinberge am Fuße
der Hänge von
Eguisheim

Böden: Schluff

Rebenalter: 35 Jahre

Ökologischer und
biodynamischer
Landbau

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

Ausbau in
Edelstahltanks

Alkohol: 13,75 Vol.-%
Restzucker: 19,1 g/l
Säuregehalt: 5,36 g/l

Exotisch, würzig, üppig, halbtrocken

Aperitif, würzige Gerichte, kräftiger Käse, Dessert

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 4 Jahren trinken.

Pinot Blanc TALMATTEN 2022



TERROIR

Weinberge am Fuße
der Grand-Cru-Lage
Pfersigberg

Böden: Ton-Kalkstein

Rebenalter: 45 Jahre

Ökologischer und
biodynamischer
Landbau

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

Eichenblitz

Alkohol: 13,35 Vol.-%
Restzucker: 4,1 g/l
Säuregehalt: 4,93 g/l

Fruchtig, weich, mineralisch, trocken

Aperitif, Tapas, Sushi

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 8 Jahren trinken.

Riesling WASSERFAL 2020



TERROIR

Weinberge zwischen
den Grand-Cru-Lagen
Eichberg und
Pfersigberg, nach
Norden ausgerichtet

Böden: Ton-Kalkstein

Rebenalter: 45 Jahre

Ökologischer und
biodynamischer
Landbau

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

Eichenblitz

Alkohol: 13,73 Vol.-%
Restzucker: 3,8 g/l
Säuregehalt: 6,44 g/l

**Kandierte Zitrusfrüchte, lebhaft, vollmundig,
mineralisch, trocken**

Fisch, Meeresfrüchte, Ziegenkäse

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 8 Jahren trinken.



Muscat ORTEL & GOLDERT 2022



TERROIR

Weinberge auf 2 Parzellen, eine in der Grand-Cru-Lage Goldert, die andere unterhalb der Grand-Cru-Lage Pfersigberg

Böden: Mergel-Kalkstein-Sandstein

Rebenalter: 40 Jahre

Ökologischer und biodynamischer Landbau

Von Hand gelesene Trauben

Pneumatische Kelter

Eichenblitz

Alkohol: 13,13 Vol.-%
Restzucker: 2,3 g/l
Säuregehalt: 5,11 g/l

Blumig, mineralisch, knackig, trocken

Aperitif, Sushi, Gemüse, vegetarische Gerichte

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 8 Jahren trinken.



Pinot Gris TALMATTEN 2022



TERROIR

Weinberge am Fuße der Grand-Cru-Lage Pfersigberg

Böden: Ton-Kalkstein

Rebenalter: 45 Jahre

Ökologischer und biodynamischer Landbau

Von Hand gelesene Trauben

Pneumatische Kelter

Eichenblitz

Alkohol: 14 Vol.-%
Restzucker: 4,3 g/l
Säuregehalt: 5 g/l

Rauchig, üppig, mineralisch, trocken

Tapas, Fisch in Sauce, Fleisch, Pilze, Risotto, Trüffel

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 5 Jahren trinken.

Pinot Noir Diebmanswinkel 2022



TERROIR

Weinberge südlich von Gueberschwihr, 300 Meter über dem Meeresspiegel, nach Osten ausgerichtet

Böden: Ton-Kalkstein

Alter der Reben: 2 Parzellen im Alter von 15 und 60 Jahren

Ökologischer und biodynamischer Landbau

Von Hand gelesene Trauben

Abbeeren 100%
15 Tage Mazeration

Ausbau im Eichenfass,
10 Monate

Alkohol: 13,00 Vol.-%
Restzucker: <0,5 g/l
Säuregehalt: 4,97 g/l



Rote Früchte, vollmundig, seidig

Aperitif, Tapas, Grillgerichte, Nudeln, Risotto, Gemüse

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 4 Jahren trinken.

Riesling PFERSIGBERG 2020



Rein, schlank, mineralisch, trocken

Fisch, Meeresfrüchte, Tofu, vegetarische Gerichte

Bei 8° C innerhalb von 3 bis 10 Jahren trinken.



GRANDS CRUS

Weinberge in
Eguisheim

Böden: Mergel-
Kalkstein-Böden

Rebenalter: 40 Jahre

Ökologischer und
biodynamischer
Landbau

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

Eichenblitz

Alkohol: 13,95 Vol.-%
Restzucker: 2,3 g/l
Säuregehalt: 6,67 g/l

Riesling EICHBERG 2019



Streng, kräftig, mineralisch, trocken

Fisch, Geflügel, Ziegenkäse

Bei 8° C innerhalb von 3 bis 10 Jahren trinken.



GRANDS CRUS

Weinberge in
Eguisheim

Böden: Ton-Kalkstein

Rebenalter: 45 Jahre

Ökologischer und
biodynamischer
Landbau

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

Eichenblitz

Alkohol: 13 Vol.-%
Restzucker: 2,7 g/l
Säuregehalt: 6,66 g/l

Riesling GOLDERT 2019



Fruchtig, kräftig, mineralisch, trocken

Fisch, vegetarisches Essen, würzige Gerichte,
Schweinefleisch, Ziegenkäse, Sushi

Bei 8° C innerhalb von 5 bis 8 Jahren trinken.



GRANDS CRUS

Weinberge in
Gueberschwihr

Böden: Ton-Kalkstein
und Sandstein

Rebenalter: 45 Jahre

Nachhaltige
Landwirtschaft

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

Eichenblitz

Alkohol: 12,5 Vol.-%
Restzucker: 6,1 g/l
Säuregehalt: TH2:
5,42 g/l

Gewürztraminer EICHBERG 2017



Aromatisch, kräftig, mineralisch, halbtrocken

Aperitif, würzige Gerichte, kräftiger Käse, Dessert

Bei 8° C innerhalb von 3 bis 10 Jahren trinken.



GRANDS CRUS

Weinberge in
Eguisheim

Böden: Ton-Kalkstein

Rebenalter: 40 Jahre

Ökologischer und
biodynamischer
Landbau

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

Eichenblitz

Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 23,3 g/l
Säuregehalt: TH2:
3,96 g/l



GRANDS CRUS

Weinberge in
Guebenschwihr

Böden: Ton-Kalkstein
und Sandstein

Rebenalter: 60 Jahre

Nachhaltige
Landwirtschaft

Von Hand gelesene
Trauben

Pneumatische Kelter

Weinbereitung und
Reifung in Vogesen-
Eichenfässern

Alkohol: 13,5 Vol.-%
Restzucker: 30,2 g/l
Säuregehalt: TH2:
3,2 g/l



Floral, exotisch, kräftig, mineralisch, halbtrocken

Aperitif, würzige Gerichte, kräftiger Käse, Dessert,

für sich allein

Bei 8° C innerhalb von 3 bis 15 Jahren trinken.

**Der Gewürztraminer Grand Cru GOLDERT ist
unser in der Fachpresse bestbewertete Wein!**



Gewürztraminer Goldert 2012: **91/100**

Gewürztraminer Goldert 2013: **92/100**

92/100 Coup de Cœur 2017



Gewürztraminer Goldert 2012: **91/100**



Gewürztraminer Goldert 2012: **Silver Medal Decanter ASIA AWARD 2015**

JAMES SUCKLING.COM

Gewürztraminer Goldert 2012: **93/100**

WINE ENTHUSIAST

Gewürztraminer Goldert 2012: **93/100**

Gewürztraminer Goldert 2013: **92/100**



Crémant BRUT



Elegant, rein, strukturiert, trocken

Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 2 Jahren trinken.

CRÉMANTS

Weinberge an den Hängen von Eguisheim

Böden: Ton - Schluff

Rebenalter: 35 Jahre

In der biologischen und biologisch-dynamischen Umwandlung

Von Hand gelesene Trauben

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc
20 % Reservewein
24 bis 36 Monate Hefesatzlagerung

Pneumatische Kelter

Ausbau in Edelstahltanks

Alkohol: 12,8 Vol.-%
Restzucker: 3,4 g/l
Säuregehalt: TH2: 5,5 g/l



Crémant Brut ROSE



Rote Früchte, zarte, seidige Textur

Aperitif, Dessert

Bei 8° C innerhalb von 1 bis 2 Jahren trinken.

CRÉMANTS

Weinberge an den Hängen von Eguisheim

Böden: Ton - Schluff

Rebenalter: 35 Jahre

Ökologischer und biodynamischer Landbau

Von Hand gelesene Trauben

100 % Pinot Noir
15 Monate Hefesatzlagerung

Pneumatische Kelter

Ausbau in Edelstahltanks

Alkohol: 12,8 Vol.-%
Restzucker: 1,8 g/l
Säuregehalt: TH2: 6,08 g/l



Kontakt:

Philippe Zinck - Winzer

18 rue des Trois Châteaux

68 420 Eguisheim France

Tel.: +33 3 89 41 19 11

E-Mail: info@zinck.fr

Website: www.zinck.fr