

Domaine Ostertag	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Création du domaine en 1959, par Adolphe Ostertag. • 1966 : Première mise en bouteille au domaine. • 1980 : Reprise du domaine par André, le fils d'Adolphe. • 1998 : Le domaine se converti en biodynamie. • 2016 : Arrivée d'Arthur, le fils d'André.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-région viticole</i> : Alsace • <i>Département</i> : Bas-Rhin • <i>Commune</i> : Epfig • Au sud de Strasbourg
Climat	Semi-continentale
Sol	Grès, marno-calcaire
Superficie du domaine	15 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	85 000 Bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Alsace Pinot Gris Les Jardins (Vin de fruit) • 100 % Pinot gris • Vin blanc sec • Elevage en cuve 6-9 mois. • Alsace Gewurztraminer Fronholz à l'orient d'Eden (Vin de temps) • 100% Gewurztraminer • Vin blanc moelleux • Elevage 9-12mois.
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Alsace Riesling Muenchberg Grand Cru (Vin de pierre) • 100 % Riesling • Vin blanc sec • Elevage sur lies, en cuves pendant 11 à 18 mois • 9500 bouteilles par an. • « Muenchberg », veut dire Montagne des Moines. Le coteau en amphithéâtre a été planté par des moines cisterciens.
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • Les barriques utilisées au domaine sont en bois provenant des Vosges. • Les étiquettes des bouteilles sont réalisées par Christine Collin, épouse d'André Ostertag. • André Ostertag différencie ses vins en trois catégories : vin de fruit (expression du fruit, du cépage, maturité normale), vin de pierre (expression du terroir, de la roche-mère, plus de maturité dans les raisins), et vin de temps (expression de la surmaturité).

