



**MESURES DE MATURATION  
RECOLTE 2008  
MATURATION CONTROL  
HARVEST 2008**

Mis à jour : 24/09/08 / updated 24/09/08

PINOT NOIR	9-sept.-08			24-sept.-08			Harvest/vendanges	
	Degrés potentiels Potential Alcohol	Acidité Totale (g/l)		Degrés potentiels Potential Alcohol	Acidité Totale (g/l)		degrés (degrees)	date (effective)
		en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	in tartaric		en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	in tartaric		
Oberfeld	9,80	7,9	11.85	11,60	6,5	9.75		
Sutter	10,30	7,8	11.70	12,60	7,0	10.5		
Quatterfeld	9,70	9,0	13.50	11,70	7,6	11.4		

PINOT GRIS	9-sept.-08			24-sept.-08			Harvest/vendanges	
	Degrés potentiels Potential Alcohol	Acidité Totale (g/l)		Degrés potentiels Potential Alcohol	Acidité Totale (g/l)		degrés (degrees)	date (effective)
		en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	in tartaric		en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	in tartaric		
Sporen Jeune	11,40	7,6	11.40	13,10	6,7	10.05		
Winterhalt	10,30	8,3	12.45	12,60	7,1	10.65		

RIESLING	9-sept.-08			24-sept.-08			Harvest/vendanges	
	Degrés potentiels Potential Alcohol	Acidité Totale (g/l)		Degrés potentiels Potential Alcohol	Acidité Totale (g/l)		degrés (degrees)	date (effective)
		en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	in tartaric		en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	in tartaric		
Harth Grande	8,40	11,4	17.10	10,40	10,0	15.0		
Schoellhamer (Schoenenbourg)	9,40	10,1	15.15	11,30	9,0	13.5		

GEWURZTRAMINER	9-sept.-08			24-sept.-08			Harvest/vendanges	
	Degrés potentiels Potential Alcohol	Acidité Totale (g/l)		Degrés potentiels Potential Alcohol	Acidité Totale (g/l)		degrés (degrees)	date (effective)
		en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	in tartaric		en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	in tartaric		
Sporen jeune 99	11,50	5,0	7.50	12,70	4,8	7.2		