

Charles Fährer



Riesling Terroir du Haut-Koenigsbourg 2020

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 5,54 g/l

Alcool : 13,5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 5,9 g/l

Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Colluvions (sables, cailloux) en surface et argileux en profondeur

Âge des parcelles : Union de 2 parcelles : 38 ans et 52 ans

Type de culture : Conversion vers l'agriculture biologique

Climat en 2020 : Année sous la chaleur et la sécheresse, état sanitaire parfait et rendements moyens, belle maturité et bel équilibre.

Vinification :

Traditionnelle en blanc avec contrôle de température sur jus clair puis élevage quelques mois en foudre de chêne sur lies fines.

Dégustation :

Au nez : Il libère des notes minérales, de thym, d'agrumes confits.

En bouche : Une bouche fraîche où l'on retrouve les agrumes avec une pointe de fraises des bois. Finale sur la fraîcheur, très agréable à boire.

Accord mets/vin : Produits de la mer (lotte, homard, fruits de mer, poissons fumés) rôties, choucroute, potée, cuisine asiatique.



Charles Fährer



Riesling Terroir du Haut-Koenigsbourg 2020

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 5,54 g/l

Alcohol : 13,5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 5,9 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

Terroirs : Colluvium (sand, pebbles) on the surface and of clay below

Age of the parcels : Union of 2 parcels : 38 years et 52 years old.

Type de cultivation : Conversion to organic farming

Climate in 2020 : A year under the heat and drought. Perfect sanitary status of the grapes and average yields, nice maturity and a good balance.

Winemaking :

Traditional white wine process with temperature control then matured for a few months in oakwood barrels on fine lees.

Tasting :

Nose : It releases aromas of ripe fruit flavours.

Mouth : The attack is lively and developps expressive aromas of citrus. The final restores flavours of citrus fruits and crytallized lemon citrus.

Food/Wine Pairing :

To match with fish dishes such as: turbot fish with orange and rosemary sauce, fish filet with lemongrass sauce... It is an excellent accompaniment to sea bass, to lobsters, or fish tartars, marinated fish, and even excellent with poultry.

