

Charles Fahrer



Gewurztraminer Terroir 2020

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 4,22 g/l

Alcool : 13,5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 27,0 g/l

Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Argilo-limoneux

Âge des parcelles : 35 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. Pressurage prolongé avec maintien de pression rallongée lors des premiers paliers de pressurage pour favoriser l'extraction des précurseurs d'arômes.

Dégustation :

Au nez : Notes florales : rose, jasmin, côté poivré.

En bouche : Bouche ample, ronde. Finale sur le côté floral.

Association mets/vin : Une cuisine qui peut être parfumée et épicée, des fromages à pâtes persillées, livarot, des plats de viandes blanches associés aux sauces un peu sucrées/salées et terrines de gibiers, desserts.



Charles Fahrer



Gewurztraminer Terroir 2020

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 4,22 g/l

Alcohol : 13,5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 27,0 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

Terroirs : Clay loam

Age of the parcels : 35 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 winemaking with temperature control for a few months in oakwood barrels on fine lees.

Prolonged pressing with extended pressure maintenance during the first pressing stages to promote the extraction of aroma precursors.

Tasting :

Nose : floral notes, white roses, white flowers, pepper.

Mouth : The attack in the mouth is on the spices, peppery notes, the finish is soft and fruity.

Food/Wine Pairing : It will wonderfully pair up with spicy or sweet and sour food. It matches curry dishes and spicy food such as Tai food as well as desserts or strong cheese.

