

Charles Fährer



Sylvaner Vieilles Vignes 2021

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 7,31 g/l

Alcool : 12.5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 5,3 g/l

Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Alluvionnaire en surface et argileux en profondeur

Âge des parcelles : 37 ans

Type de culture : Conversion vers l'agriculture biologique

Climat en 2021 : Météo capricieuse, de faibles rendements et une belle arrière saison donnant des vins frais sur le fruit et plaisant à déguster.

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 : Expressif au nez avec des arômes de fruits jaunes et une pointe grillée.

En bouche : Structure souple sur des saveurs de noisettes torréfiées et de fruits jaunes et une finale sur une pointe saline.

Association mets/vin:

À recommander avec des poissons à chair grasse : saumon, anguille, ou des viandes à sauces crémeuses, blanquette, bouchée à la reine, fruits de mer et choucroute.



Charles Fährer



Sylvaner Vieilles Vignes 2021

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 7,31 g/l

Alcohol : 12.5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 5,3 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

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

Age of the parcels : 36 years old

Type de cultivation : Conversion to organic farming

Climate in 2021 : Capricious weather, low yields and a beautiful after season giving fresh wines on the fruits and pleasant to taste.

Winemaking :

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

Tasting :

Nose : Expressive on the nose with aromas of yellow fruit and a hint of toast.

Mouth : Supple structure with roasted hazelnut and yellow fruit flavors and a saline finish.

Food/Wine Pairing: An ideal match for starters, summer salads, pies and quiches, and every bit as good with Alsatian choucroute, seafood and shellfish.

