

*Charles Fahrer*



# Riesling Vieilles Vignes 2020

---

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 4,07 g/l

Alcool : 13,5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 11,9 g/l

Garde : 5 ans

---

## Caractéristiques :

**Terroirs :** Sablo-limoneux en surface et argileux en profondeur

**Âge des parcelles :** 40 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 :** Belle complexité au nez : fleurs blanches, fruits mûrs : pêche, abricot.

**En bouche :** Structure opulente. Final sur l'acidité de l'abricot.

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



*Charles Fahrer*



# Riesling Vieilles Vignes 2020

---

**Type of harvest :** Manual

**Total Acidity :** 4,07 g/l

**Alcohol :** 13,5%

**Capacity :** 75cl

**Residual Sugar :** 11,9 g/l

**Storage :** 5 years

---

## Characteristics :

**Terroirs :** Sand-loam on the surface and clay below

**Age of the parcels :** 40 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 :** Nice complexity on the nose : white flowers, ripe fruits (peach, apricot).

**Mouth :** Opulent structure, finale on the acidity of the apricot.

**Food/Wine Pairing :** shellfish, seafood, smoked fish, eel, herring and with fish in sauces, roasted pork, turbot, monkfish, lobster, sauerkraut, stew, chinese cuisine.

