

*Charles Fahrre*



# Gewurztraminer Vieilles Vignes 2021

---

|                             |                           |               |
|-----------------------------|---------------------------|---------------|
| Type de vendange : Manuelle | Acidité totale : 5,68 g/l | Alcool : 13%  |
| Contenance : 75cl           | Sucre résiduel : 40,2 g/l | Garde : 5 ans |

---

## Caractéristiques :

**Terroirs :** 3 parcelles : colluvions en surface et granite en profondeur, argilo-limoneux, vieux granit (gneiss)

**Âge des parcelles :** 30 ans en moyenne sur les 3 parcelles

**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. 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 de fruits mûrs : ananas, poires mêlées aux épices au nez.

**En bouche :** Attaque souple, structure ample sur des saveurs de coing, poire séchée, zestes de fruits confits avec une finale florale.

### Association mets/vin:

Recommandé avec des plats cuisinés, goûteux aux épices orientales, cuisine indienne, chinoise, marocaine, des poissons ou des viandes, veau, gibier à plume, sauce aigre douce ou marinée. Des fromages forts, munster, maroilles. Pour le foie gras, dessert, apéritif et entre les repas.



*Charles Fahrre*



# Gewurztraminer Vieilles Vignes 2021

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 5,68 g/l

Alcohol : 13%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 40,2 g/l

Storage : 5 years

## Characteristics :

**Terroirs :** 3 parcels : colluvium on the surface and granite below, clay-loam and old granit (Gneiss).

**Age of the parcels :** 30 years old in average for the three parcels

**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 winemaking with temperature control on clear juice then matured 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 :** Notes of ripe fruits: pineapple, pears mixed with spices on the nose.

**Mouth :** Supple attack, ample structure on flavors of quince, dried pear, candied fruit zest with a floral finish.

**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.

