

Charles Fahrler



Riesling Vendanges Tardives 2019

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 9,79 g/l

Alcool : 12%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 60,1 g/l

Garde : 10 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Granite en surface et argileux en profondeur

Âge des parcelles : 40 ans

Type de culture : Conversion vers l'agriculture biologique

Climat en 2019 : Vignes touchées par la grêle, quantités réduites, les vins sont équilibrés avec une très belle acidité.

Vinification :

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

Dégustation :

Au nez : Notes de fruits secs, de bergamote, miel d'acacias, fruits compotés.

En bouche : Une belle fraîcheur, finale sur les zestes.

Association mets/vin:

Bûche de Noël, fromage bleu, fromage à pâte persillée, fromage à pâte molle, cuisine exotique, diplomate, tartes aux fruits, quatre quarts, crumble, homard, melon, ananas au rhum, crêpes sucrées, cuisine épicée.



Charles Fahrer



Riesling Vendanges Tardives 2019

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 9,79 g/l

Alcohol : 12%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 60,1 g/l

Storage : 10 years

Characteristics :

Terroirs : Sand-loam on the surface and clay below

Age of the parcels : 40 years old in average

Type de cultivation : Conversion to organic farming

Climate in 2019 : Vineyards were affected by the hail, quantity was reduced, wines were balanced with a very nice acidity.

Winemaking :

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

Tasting :

Nose : notes of dried fruits, bergamote, Acacia Honey, stewed fruits.

Mouth : nice freshness, final on the zests.

Food/Wine Pairing:

Christmas log, blue cheese, blue cheese, soft cheese, exotic cuisine, diplomat, fruit pies, four quarters, crumble, lobster, melon, pineapple with rum, sweet crepes, spicy cuisine.

