

Charles Fahrre



# Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 4,21 g/l

Alcool : 13%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 71,4 g/l

Garde : 10 ans

## Caractéristiques :

**Terroirs :** Parcelle du Grand Cru Praelatenberg : vieux granit (Gneiss)

**Âge des parcelles :** 40 ans

**Type de culture :** Conversion vers l'agriculture biologique

**Climat en 2018 :** Les fortes précipitations en début d'année ont aidé à faire face aux chaleurs de l'été. La qualité et la quantité étaient présentes, les vendanges étaient précoces. (27 août)

## 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 :** Des notes de fruits exotiques, notes florales : la pivoine, la rose.

**En bouche :** Une bouche mielleuse, tendre, complexe. Vin exprimant le terroir de gneiss par une salinité en bouche. Finale sur les fruits confits et les épices.

### Association mets/vin:

Foie gras, apéritif, plats asiatiques, indiens, marocains. À l'heure gourmande : tarte, papillote aux fruits exotiques, crème caramel, biscuits, cake, desserts modérément sucrés, pour le plaisir tout simplement.



*Charles Fährer*



# Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018

---

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 4,21 g/l

Alcohol : 13%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 71,4 g/l

Storage : 10 years

---

## Characteristics :

**Terroirs :** Parcel of the Grand Cru Praelatenberg, old granit "Gneiss"

**Age of the parcels :** 40 years old in average

**Type de cultivation :** Conversion to organic farming

**Climate in 2018 :** Heavy rainfalls which have fallen in the beginning of the year were enough to face the big heat of the Summer. All of the vines were successful. The quality and the quantity were there. The harvest was marked by its precocity, we've started the 27th of August.

## 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 :** Very open and engaging bouquet, honey, rose, peony, gingerbread.

**Mouth :** A mellow, melted wine that envelops the mouth with an explosion of flavours and aromas.

**Food/wine pairing :** Munster, foie gras, pan-fried, blue-veined cheese, world cuisine, blue cheese, pies, baked bananas, donuts, candied pineapple, dessert creams, frozen vacherin, fruit.

