

Charles Fahrer



Riesling Terroir du Haut-Koenigsbourg 2021

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 10 g/l

Alcool : 12,5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 8,51 g/l

Garde : 5 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Colluvions (sables, cailloux) en surface et argileux en profondeur

Âge des parcelles : Union de 2 parcelles : 38 ans et 52 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 : Intense et fruité au nez avec des notes d'agrumes et de bergamote.

En bouche : Attaque franche, structure rectiligne au palais sur des saveurs de citron vert, pamplemousse et une finale sur la fraîcheur et la mandarine.

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



Charles Fahrer



Riesling Terroir du Haut-Koenigsbourg 2021

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 10 g/l

Alcohol : 12,5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 8,51 g/l

Storage : 5 years

Characteristics :

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

Age of the parcels : Union of 2 parcels : 38 years et 52 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 : Intense and fruity on the nose with notes of citrus and bergamot.

Mouth : Straightforward attack, straight structure on the palate with flavors of lime, grapefruit and a finish of freshness and mandarin.

Food/Wine Pairing :

To match with fish dishes such as: turbot fish with orange and rosemary sauce, fish filet with lemongrass sauce... It is an excellent accompaniment to sea bass, to lobsters, or fish tartars, marinated fish, and even excellent with poultry.

