

*Charles Fahrre*



# Gewurztraminer Vieilles Vignes 2022

---

Type de vendange : Manuelle	Acidité totale : 4,62 g/l	Alcool : 13%
Contenance : 75cl	Sucre résiduel : 56,6 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 2022 :** Un millésime solaire avec un temps beau et très chaud et une pluviométrie inférieure à la normale, bel état sanitaire de la vendange.

## 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, litchis mêlées aux épices douces.

**En bouche :** Structure ample, mielleuse, bel équilibre, finale sur les fruits.

### 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 Fahrler*



# Gewurztraminer Vieilles Vignes 2022

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 4,64 g/l

Alcohol : 13%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 56,6 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 2022 :** A sunny vintage with beautiful and very hot weather and less rainfall than normal, good sanitary condition of the harvest.

## 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 fruit, lychees mixed with sweet spices.

**Mouth :** Full-bodied, honeyed structure, well-balanced, fruity 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.

