

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2022

A.O.C. Alsace Grand Cru

100% Gewurztraminer

Au nez, un bouquet floral sur la rose blanche, le miel et les fruits exotiques. En bouche, un vin doux sur la salinité et le fruit. Finale sur des notes épicées. Belle longueur.

On the nose, a floral bouquet of white rose, honey and exotic fruit. On the palate, a sweet wine with salinity and exotic fruits. Spicy notes on the finish. Good length.



5 et 7 Grand Rue, 67600 Orschwiller Alsace France

Tel : +33 3 88 92 08 25 Port : +33 6 78 17 21 10

mail : contact@charlesfahrer.com

www.charlesfahrer.com

Gewurztraminer Grand Cru P. 2022

Terroir	Grand Cru Praelatenberg : Vieux Gneiss
Âge des parcelles	40 ans
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.
Assemblage	100% Gewurztraminer
Type de culture	En conversion vers l'agriculture biologique
Equilibre	13.5% - 57g/l sucre - 4,09g/l acidité
Garde	10 ans
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.
Accord	Foie gras, apéritif, plats asiatiques, marocains, desserts (tartes, papillotes aux fruits exotiques, cakes, biscuits, caramel), pour le plaisir.

5 et 7 Grand Rue, 67600 Orschwiller Alsace France

Tel : +33 3 88 92 08 25 Port : +33 6 78 17 21 10

mail : contact@charlesfahrer.com

Gewurztraminer Grand Cru P. 2022

Terroir	Grand Cru Praelatenberg : Old gneiss
Age of plots	40 years old
Climate in 2022	A sunny vintage with beautiful and very hot weather and less rainfall than normal, good sanitary condition of the harvest.
Blend	100% Gewurztraminer
Type of culture	Conversion to organic farming
Balance	13.5% - 57g/l sugar - 4,09g/l acidity
Keeping	10 years
Winemaking	Traditional white wine winemaking with temperature control 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.
Food pairing	Foie gras, aperitif, Asian food, Indian, Moroccan. In the gourmet hour : tart, papillote with exotic fruits, caramel cream, biscuits, cakes, moderately sweet desserts, for the pleasure simply.

5 et 7 Grand Rue, 67600 Orschwiller Alsace France

Tel : +33 3 88 92 08 25 Port : +33 6 78 17 21 10

mail : contact@charlesfahrer.com