

Charles Fährer



Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2016

Type de vendange : Manuelle

Acidité totale : 6,90 g/l

Alcool : 12.5%

Contenance : 75cl

Sucre résiduel : 122,8 g/l

Garde : 10 ans

Caractéristiques :

Terroirs : Granite en surface et argileux en profondeur

Âge des parcelles : 35 ans

Type de culture : Conversion vers l'agriculture biologique

Climat en 2018 : Cette cuvée a été vendangée le 6 décembre 2016 avec des températures négatives et un froid vif.

Vinification :

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

Dégustation :

Au nez : Arômes de fruits blancs confits, mielleux,

En bouche : Concentration au palais. Voilà la petite merveille qui vous apportera un instant de pur bonheur.

Association mets/vin:

Pour le plaisir, des moments d'exception.



Charles Fährer



Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2016

Type of harvest : Manual

Total Acidity : 6,90 g/l

Alcohol : 12.5%

Capacity : 75cl

Residual Sugar : 122,8 g/l

Storage : 10 years

Characteristics :

Terroirs : Granite on the surface and clay below

Age of the parcels : 35 years old

Type de cultivation : Conversion to organic farming

Climate in 2016 : That wine has been harvested the 6th of December with negative temperatures and an intense cold.

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 : Intense golden yellow color. Distinctive, fruity, overripe nose packed with candied fig and quince aromas.

Mouth : Sumptuous and full-bodied on the palate, with a great length of flavor and an impeccable finesse.

Food/Wine Pairing : Perfect with dessert, foie gras or simply to round off a meal with a moment of sweet indulgence.

