



CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Riesling Terroir du Haut-Koenigsbourg 2023

A.O.C. Alsace

100% Riesling



Au nez, de la poire mûre, pêche, des agrumes : mandarine, clémentine. Bouche fraîche sur les agrumes : le citron, la clémentine, légèrement boisée et finale sur la fraîcheur croquante du riesling.

On the nose, ripe pear, peach, citrus fruits: mandarin, clementine. Fresh on the palate with citrus fruit: lemon, clementine, lightly wooded and a finish of crisp Riesling freshness.

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





CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Riesling Terroir 2023

Terroir	Colluvions en surface et argileux en profondeur
Âge des parcelles	39 ans et 53 ans
Climat en 2023	Un millésime exigeant dans les vignes avec des températures très chaudes, mais également des pluies salvatrices au bon moment. Les vins sont équilibrés, fruités avec un beau potentiel de garde.
Assemblage	100% Riesling
Type de culture	Agriculture biologique
Equilibre	13% - 3,7g/l sucre - 6,69g/l acidité
Garde	5 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	Produits de la mer (lotte, homard, fruits de mer, poissons fumés) rôties, choucroute, potée, cuisine asiatique.

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





CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Riesling Terroir 2023

Terroir	Colluvium on the surface and of clay below
Age of plots	39 and 53 years old
Climate in 2023	A demanding vintage in the vineyards, with very hot temperatures, but also some timely rain at the right time. The wines are well-balanced and fruity, with good ageing potential.
Blend	100% Riesling
Type of culture	Organic farming
Balance	13% - 3,7g/l sugar - 6,69g/l acidity
Keeping	5 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	Seafood (monkfish, lobster, seafood, smoked fish), roasts, sauerkraut, potée, Asian cuisine.

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

