

CHARLES FAHRER

Depuis 1703



Eclat Ambré by Axel 2024

A.O.C. Alsace

100% Gewurztraminer

Belle couleur teintée. Au nez des fruits exotiques, notes de chèvrefeuille, écorces d'orange. En bouche on retrouve les fruits exotiques : ananas, fruit de la passion, épices douces. Finale légèrement tannique.

Beautiful tinted color. Exotic fruit on the nose, with hints of honeysuckle and orange peel. Exotic fruit on the palate: pineapple, passion fruit, sweet spices. Slightly tannic finish.

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

Eclat Ambré by Axel 2024

Terroir	Monoparcellaire : Colluvions en surface et granite en profondeur.
Âge des parcelles	35 ans
Climat en 2024	Un millésime exigeant où observation, adaptation et beaucoup d'efforts ont été nécessaires. L'arrière saison, plus favorable, a permis à l'état sanitaire de se maintenir et de délivrer des vins frais et sur le fruit.
Assemblage	100% Gewurztraminer
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	13% - 15g/l sucre - 6,07g/l acidité
Garde	5 ans
Vinification	Egrappage, pressurage, macération sur pellicule des baies après élimination des pépins. Fermentation du jus sur les peaux pendant 8 jours, remontage régulier et décuvage statique et fin de fermentation en cuve. Elevage sur lies en cuve inox
Accord	Recommandé avec des plats asiatiques, orientaux comme un canard laqué, agneau aux épices douces, porc au caramel, ceviche de daurade fruit de la passion, saint jacques grillées, sauce soja-sésame, byriani, munster affiné, maroille doux, fourme d'ambert

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

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Eclat Ambré by Axel 2024

Terroir	1 plot : colluvium on the surface and granite
Age of plots	35 years old
Climate in 2024	This was a demanding vintage, requiring observation, adaptation and a great deal of effort. The more favourable off-season enabled the health of the grapes to be maintained and the wines to be fresh and fruity.
Blend	100% Gewurztraminer
Type of culture	Organic farming
Balance	13% - 15g/l sugar - 6,07g/l acidity
Keeping	5 years
Winemaking	Destemming, pressing, maceration of the berries on the skins after removing the seeds. Fermentation of the juice on the skins for 8 days, with regular pumping over and static devatting, followed by the end of fermentation in vats. Ageing on the lees in stainless steel vats.
Food pairing	Recommended with Asian and Oriental dishes such as Peking duck, lamb with sweet spices, pork with caramel sauce, passion fruit sea bream ceviche, grilled scallops, soy-sesame sauce, byriani, matured Munster cheese, sweet maroille, Fourme d'Ambert cheese

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