CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Riesling Terroir du Haut-Koenigsbourg 2024

A.O.C. Alsace

100% Riesling

Nez minéral, notes de fleurs de genêt, en bouche une belle salinité en attaque, puis notes d'abricot, d'agrumes. Finale sur la rondeur.

Mineral nose, notes of broom blossom, with a lovely saline attack on the palate, followed by notes of apricot and citrus fruit. Round 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

Riesling Terroir 2024

Terroir	Colluvions en surface et argileux en profondeur
Âge des parcelles	40 ans et 54 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% Riesling
Type de culture	Agriculture biologique
Equilibre	12.5% - 6g/l sucre - 8,31g/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 2024

Terroir	Colluvium on the surface and of clay below
Age of plots	40 and 54 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% Riesling
Type of culture	Organic farming
Balance	12.5% - 6g/l sugar - 8,31g/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