

CHARLES FAHRER
Depuis 1703

Gewurztraminer Grand Cru Praelatenberg 2023

A.O.C. Alsace Grand Cru

100% Gewurztraminer

Nez fin sur des notes épicées et sur muries. Bouche riche et puissante, notes florales et finale sur la minéralité.

Delicate nose with spicy and ripe notes. Rich and powerful on the palate, with floral notes and a mineral 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

Gewurztraminer Grand Cru 2023

Terroir
Âge des parcelles

Grand Cru Praelatenberg : Vieux Gneiss

41 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
Type de culture

100% Gewurztraminer

En conversion vers l'agriculture biologique

Equilibre

13% - 50,6g/l sucre - 5,23g/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

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Gewurztraminer Grand Cru 2023

Terroir	Grand Cru Praelatenberg : Old gneiss
Age of plots	41 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% Gewurztraminer
Type of culture	Conversion to organic farming
Balance	13% - 50,6g/l sugar - 5,23g/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