VINSALSACE

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Riesling Vieilles Vignes 2024

A.O.C. Alsace

100% Riesling

Nez ouvert et complexe sur le fruit et la minéralité. Bouche ample sur les fruits jaune, finale bien tenue sur la fraîcheur.

Open and complex nose with fruit and minerality. Full-bodied on the palate with yellow fruit, and a well-structured finish with good 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 Vieilles Vignes 2024

Terroir	Sablo-limoneux en surface et argileux en profondeur
Âge des parcelles	41 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 - 5,37g/l acidité
Garde	5 ans
Vinification	Pressurage long et débourbage par flottation. Fermentation du jus clair avec contrôle de température. Soutirage et élevage quelques mois en foudre de chêne sur lies fines. Filtration Kieselguhr et Filtration lenticulaire avec membrane.
Accord	Poissons fumés, en sauce, chèvre frais ou affiné, poulet au citron, plats de viandes ou poisons aigre-doux ou acidulés, blanquette de veau, coq ou escargot.

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

VINSALSACE

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Riesling Vieilles Vignes 2024

Terroir	Sand-loam on the surface and clay below
Age of plots	41 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 - 5,37g/l acidity
Keeping	5 years
Winemaking	Long pressing and settling by flotation. Fermentation of the clear juice with temperature control. Racking and ageing for several months in oak barrels on fine lees. Kieselguhr filtration and lenticular filtration with membrane.
Food pairing	Smoked fish, in sauce, fresh or matured goat's cheese, chicken with lemon, sweet and sour meat or fish dishes, blanquette of veal, rooster or snail.

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