



CHARLES FAHRER

*Depuis 1703*



## Riesling Terroir du Haut-Koenigsbourg 2025

A.O.C. Alsace

100% Riesling

Nez fin fruité sur des notes d'agrumes et de fruits. En  
attaque une belle fraîcheur. Finale fruitée

A delicate, fruity nose with hints of citrus and fruit. A lovely  
freshness on the palate. A fruity 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](mailto:contact@charlesfahrer.com)

[www.charlesfahrer.com](http://www.charlesfahrer.com)





CHARLES FAHRER

*Depuis 1703*

## Riesling Terroir 2025

<b>Terroir</b>	Colluvions en surface et argileux en profondeur
<b>Âge des parcelles</b>	41 ans et 55 ans
<b>Climat en 2025</b>	Un millésime chaud avec un début de saison doux et sec suivi d'une arrière saison bien plus humide. Une vendange très précoce qui a commencé le 20 août et s'est terminé fin septembre. Les vins sont structurés et fruités avec un bel équilibre.
<b>Assemblage</b>	100% Riesling
<b>Type de culture</b>	Agriculture biologique
<b>Equilibre</b>	13% - 11,4g/l sucre - 7,80g/l acidité
<b>Garde</b>	5 ans
<b>Vinification</b>	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.
<b>Accord</b>	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](mailto:contact@charlesfahrer.com)

[www.charlesfahrer.com](http://www.charlesfahrer.com)





CHARLES FAHRER

*Depuis 1703*

## Riesling Terroir 2025

<b>Terroir</b>	Colluvium on the surface and of clay below
<b>Age of plots</b>	41 and 56 years old
<b>Climate in 2025</b>	A warm vintage with a mild, dry start to the season followed by a much wetter late season. The harvest began very early, on August 20, and ended in late September. The wines are structured and fruity, with a lovely balance.
<b>Blend</b>	100% Riesling
<b>Type of culture</b>	Organic farming
<b>Balance</b>	13% - 11,4g/l sugar - 7,80/l acidity
<b>Keeping</b>	5 years
<b>Winemaking</b>	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.
<b>Food pairing</b>	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](mailto:contact@charlesfahrer.com)

[www.charlesfahrer.com](http://www.charlesfahrer.com)

