

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Gewurztraminer Vieilles Vignes 2024

A.O.C. Alsace

100% Gewurztraminer



Au nez, des notes florales et exotiques sur la rose, le litchi et l'ananas. Belle complexité en bouche, notes exotiques, finale sur la fraîcheur.

On the nose, floral and exotic notes of rose, lychee and pineapple. Beautiful complexity on the palate, with exotic notes and a fresh 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

Gewurztraminer Vieilles Vignes 2024

Terroir	3 parcelles : colluvions en surface et granite en profondeur, argilo-limoneux, vieux granit (gneiss)
Âge des parcelles	30 ans en moyenne
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	13.5% - 40,1g/l sucre - 6,79g/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	Recommandé avec des plats cuisinés, goûteux aux épices orientales, cuisine indienne, chinoise, marocaine, des poissons ou des viandes, veau, gibier à plume, sauce aigre douce ou marinée. Des fromages forts, munster, maroilles. Pour le foie gras, dessert, apéritif et entre les repas.

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 Vieilles Vignes 2024

Terroir

3 parcels : colluvium on the surface and granite below, clay-loam and old granit (Gneiss).

Age of plots

30 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

13.5% - 40,1g/l sugar - 6,79g/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

Recommended with cooked dishes, tasty with oriental spices, Indian, Chinese, Moroccan cuisine Indian, Chinese, Moroccan cuisine, fish or meat, veal, game birds, sweet and sour or marinated sauce. Strong cheeses such as Munster and Maroilles. For foie gras, desserts, aperitifs and between meals.

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