

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

www.charlesfahrer.com

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Riesling Terroir 2025

Terroir	Colluvions en surface et argileux en profondeur
Âge des parcelles	41 ans et 55 ans
Climat en 2025	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.
Assemblage	100% Riesling
Type de culture	Agriculture biologique
Equilibre	13% - 11,4g/l sucre - 7,80g/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

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Riesling Terroir 2025

Terroir	Colluvium on the surface and of clay below
Age of plots	41and 56 years old
Climate in 2025	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.
Blend	100% Riesling
Type of culture	Organic farming
Balance	13% - 11,4g/l sugar - 7,80/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