

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Gewurztraminer

Terroir du Haut-Koenigsbourg 2024

A.O.C. Alsace

100% Gewurztraminer



Au nez des notes de chèvrefeuille, florales, épices douces, exotiques (papaye). En Bouche : Mélange entre gingembre et miel, florale, notes de litchis et finale sur les épices douces, belle acidité.

On the nose, notes of honeysuckle, flowers, sweet spices and exotic fruits (papaya). On the palate: A blend of ginger and honey, floral, lychee notes and a finish of sweet spices, with good acidity.

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 Terroir 2024

Terroir	Argilo-limoneux
Âge des parcelles	35 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% Gewurztraminer
Type de culture	Agriculture biologique
Equilibre	13% - 21,7g/l sucre - 6,27g/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	Une cuisine qui peut être parfumée et épicée, des fromages à pâtes persillées, livarot, des plats de viandes blanches associés aux sauces un peu sucrées/salées et terrines de gibiers, desserts.

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 Terroir 2024

Terroir	Clay loam
Age of plots	35 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% - 21,7g/l sugar - 6,27g/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	It will wonderfully pair up with spicy or sweet and sour food. It matches curry dishes and spicy food such as Tai food, desserts or strong cheese.

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