

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

Muscat Vieilles Vignes 2025

A.O.C. Alsace

80% Muscat Ottonel 20% Muscat d'Alsace

Nez fin sur des notes muscatées. Bouche riche avec un équilibre rond. Finale très fruitée.

A delicate nose with muscat notes. Rich on the palate with a well-rounded balance. A very 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

Muscat Vieilles Vignes 2025

Terroir
Âge des parcelles

Argilo-limoneux

47 ans et 9 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
Type de culture
Equilibre
Garde

80% Ottonel 20% Alsace

Agriculture Biologique

12.5% - 20,7g/l sucre - 5,65g/l acidité

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 rallongé lors des premiers paliers de pressurage pour favoriser l'extraction des précurseurs d'arômes.

Accord

Poissons grillés, cuisine légère à base de légumes cuits ou crus, préparation à la vapeur, plats végétariens ou jeunes pousses. Le printemps venu avec des asperges, en apéritif, en dessert et avec des fraises.

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

Muscat Vieilles Vignes 2025

Terroir	Clay loam
Age of plots	47 years et 9 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	80% Ottonel 20% Alsace
Type of culture	Organic Farming
Balance	12.5% - 20,7/l sugar - 5,65g/l acidity
Keeping	5 years
Winemaking	Traditional white winemaking with temperature control on clear juice, followed by several months' ageing in oak barrels on fine lees. Prolonged pressing with extended pressure maintenance during the first pressing stages to promote extraction of aroma precursors.
Food pairing	Grilled fish, light cooking with cooked or raw vegetables, steamed dishes, vegetarian dishes or baby greens. Springtime asparagus, aperitif, dessert and strawberries.

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