VINSALSACE

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Gewurztraminer Vieilles Vignes 2025



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, finale épicée accompagnée d'une légère minéralité.

Floral and exotic notes of rose, lychee and pineapple on the nose. Complex on the palate, with a spicy finish and a hint of minerality.

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

VINSALSACE

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Gewurztraminer Vieilles Vignes 2025

Terroir	3 parcelles : colluvions en surface et granite en profondeur, argilo-limoneux, vieux granit (gneiss)
Âge des parcelles	30 ans en moyenne
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% Gewurztraminer
Type de culture	Agriculture Biologique
Equilibre	13% - 47,9g/l sucre - 6;38g/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
www.charlesfahrer.com

CHARLES FAHRER
Depuis 1703

Gewurztraminer Vieilles Vignes 2025

Terroir	3 parcels : colluvium on the surface and granite below, clay-loam and old granit (Gneiss).
Age of plots	30 years old
Climate in 2023	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% Gewurztraminer
Type of culture	Organic farming
Balance	13% - 47,9g/l sugar - 6;38g/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
www.charlesfahrer.com