VINSALSACE

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Riesling Vieilles Vignes 2025

A.O.C. Alsace

100% Riesling

Nez franc sur des notes typées et minérales. Bouche droite et puissante, belle matière avec de la tenue et de la fraîcheur, finale sur l'acidité de l'abricot.

A clean nose with distinctive, mineral notes. Straightforward and powerful on the palate, with good body, structure, and freshness; the finish features apricot-like 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

VINSALSACE

CHARLES FAHRER

Depuis 1703

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Riesling Vieilles Vignes 2025

Terroir	Sablo-limoneux en surface et argileux en profondeur
Âge des parcelles	42 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	13.5% - 9,2g/l sucre - 7,68g/l acidité
Garde	5 ans
Vinification	Pressurage long et débourbage par flottation. Fermentation du jus clair avec contrôle de température. Soutirage et élevage quelques mois en foudre de chêne sur lies fines. Filtration Kieselguhr et Filtration lenticulaire avec membrane.
Accord	Poissons fumés, en sauce, chèvre frais ou affiné, poulet au citron, plats de viandes ou poisons aigre-doux ou acidulés, blanquette de veau, coq ou escargot.

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 Vieilles Vignes 2025

Terroir	Sand-loam on the surface and clay below
Age of plots	42 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	13,5% - 9,2g/l sugar - 7,68g/l acidity
Keeping	5 years
Winemaking	Long pressing and settling by flotation. Fermentation of the clear juice with temperature control. Racking and ageing for several months in oak barrels on fine lees. Kieselguhr filtration and lenticular filtration with membrane.
Food pairing	Smoked fish, in sauce, fresh or matured goat's cheese, chicken with lemon, sweet and sour meat or fish dishes, blanquette of veal, rooster or snail.

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