



VINS D'ALSACE
Henry Fuchs
VIGNERON RÉCOLTANT

8, rue du 3 Décembre - 68150 RIBEAUVILLÉ
contact@henryfuchs.fr - www.henryfuchs.fr
Tél. +33 (0)3 89 73 61 70

S.à.r.l au capital de 100 000 € - Siret : 419 059 712 00 28
TVA : FR 75 419 059 712 - Accise n°FR 00 8101 E 0622

Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé Riesling 2018

Français	English
Type	Type
Blanc sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
100% Riesling	100% Riesling
Appellation	Appellation
AOP Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé	AOP Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé
Terroir	Soil
Marno-calcaro-gréseux. Issu d'un sol caillouteux sur la partie sommitale du Grand Cru où les maturités sont tardives grâce à l'altitude(380m) et les vents froids qui redescendent de la vallée ("Tahlwendala"). Ces caractéristiques pédoclimatiques confèrent systématiquement une grande et puissante acidité aux vins de ce terroir.	Marly-chalky-sandstone. This vine is situated on the top part of the Grand Cru Kirchberg, where maturation is late cause of the altitude (380m) and a fresh wind ("Tahlwendala") coming down from the montain. This situation offers a long and powerfull acidity to the wines.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
50 hl/ha	50 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
35 ans	35 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débouillage, fermentation spontanée puis pied de cuve pour aider à finir la fermentation, fermentation malolactique, élevage de 5 mois sur lies fines, pré-filtration sur kieselguhr puis filtration stérile et mise en bouteille en juillet.	hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, spontaneous fermentation, yeast preparation to help fermentation ending, malolactic fermentation, 5 months ageing on fine lies, kieselguhr pre-filtration, steril filtration and bottling in july



VINS D'ALSACE
Henry Fuchs
VIGNERON RÉCOLTANT

8, rue du 3 Décembre - 68150 RIBEAUVILLÉ
contact@henryfuchs.fr - www.henryfuchs.fr
Tél. +33 (0)3 89 73 61 70

S.à.r.l au capital de 100 000 € - Siret : 419 059 712 00 28
TVA : FR 75 419 059 712 - Accise n°FR 00 8101 E 0622

Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé Riesling 2018

Français

English

Analyse	Analysis
13,8 %vol. d'alcool 4,5 g/l de sucres résiduels 5 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 98 mg/l de SO ₂ total 0,58 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,8 %/vol. 4,5 g/l rest of sugar 5 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 98 mg/l total SO ₂ 0,58 g/l volatile acidity
Production	Production
1700 bouteilles	1700 bottles
Commentaire	Comment
<p>Vin sec et complexe avec des arômes d'agrumes (zestes de pamplemousse, mandarine) typique du terroir. L'attaque est souple, la bouche est bien mûre et ample mais reste droite et élégante grâce à une belle acidité. On retrouve les amers nobles des marnes qui structurent la fin de bouche. La finale est longue et persistante.</p> <p>A consommer de préférence entre 10-12°. Il accompagne à merveille les plats de poissons élaborés tels que le baeckeoffe de poissons (sauce crémée au safran), choucroute de la mer (sauce échalottes-riesling), lotte à l'armoricaine, filet de poisson sauce homardine mais également certains fromages à pâte molle (Saint Marcelin, Pont l'Evêque) ou à pâte dure (Comté).</p>	<p>Intense and complex wine with citrus peels aromas (grapefruit, lemon) very specific from the terroir. The palate is ripe and powerful but straight and elegant thanks to a beautiful acidity. Noble bitterness coming from marls are structuring mouth end. Long and persistent finale.</p> <p>Preferably drunk between 10 and 12 ° C. This wine is perfect with elaborated fish dishes such as fish baeckeoffe (creamy saffron sauce), fish sauerkraut (shallot and Riesling butter sauce), monkfish à l'armoricaine (tomato and wine based sauce), fish filets with lobster sauce but also with some cheeses like Comté or Beaufort, St Marcellin or Pont Leveque</p>
Conservation	Best consume
10-15 ans	within 10-15 years