



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

Riesling Equinoxe 2022

Français	English
Type	Type
Blanc Sec	White dry wine
Cépage	Grape Variety
100% Riesling	100% Riesling
Terroir	Soil
Riesling sur un style "village" avec la signature typique des côteaux marno-calcaire de Ribeauvillé . Une petite parcelle dans le Grand Cru Osterberg et deux autres vignes jouxtant le Grand Cru Kirchberg. Ce sont des terroirs tardifs qui préservent les acidités.	"village" style riesling with the typical marly-chalky soil from Ribeauvillé signature. There is a small plot in the Grand Cru Osterberg and 2 others close from Grand Cru Kirchberg. All are late mature terroirs maintaining acidities.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liqueureux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
45 hl/ha	45 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
30 ans	30 ans
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourage, levurage, pas de fermentation malolactique, élevage de 8 mois sur lies fines, pré-filtration clarifiante puis filtration fine et mise en bouteille en juillet.	Hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeasting, no malolactic fermentation, 8 months ageing on fine lies, pre-filtration, fine 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

Riesling Equinoxe 2022

Français

English

Analyse	Analysis
13,6 %vol. d'alcool 1,8 g/l de sucres résiduels 4,35 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 85 mg/l de SO ₂ total 0,40 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,6 %/vol. 1,8 g/l rest of sugar 4,35 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 85 mg/l total SO ₂ 0,40 g/l volatile acidity
Production	Production
3300 bouteilles	3300 bottles
Commentaire	Comment
<p>Le nez se montre flatteur avec des arômes exotiques et d'agrumes. La bouche est assez complexe, droite et puissante, on retrouve les arômes du nez ; la finale est persistante grâce à une puissante acidité et de nobles amers, typiques des marnes, qui structurent la fin de bouche.</p> <p>Idéal entre 10 et 11°C. Ce vin est parfait sur les poissons en matelote, en sauce crémée, sur la choucroute aux poissons ou traditionnelle, le coq au riesling et certains fromages à pâte molle (St Marcelin, Pont l'Evêque, ...)</p>	<p>The nose is pleasant with citrus and exotic fruits aromas. The mouth is complex, straight and powerfull, aromas from the nose come back; the finale is persistent thanks to a strong acidity and noble bitters, typical from the marl.</p> <p>Best consume between 10 and 11°C. Perfect with fish matelote, creamy sauce, fish or traditional choucroute, « coq au riesling » and some soft cheese (like St Marcelin, Pont l'Evêque, ...)</p>
Conservation	Best consume
8-10 ans	within 8-10 years