



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

Muscat 2019

Français

English

Type	Type
Blanc sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
50 % Muscat Alsace 50% Muscat Ottonel	50 % Muscat Alsace 50% Muscat Ottonel
Terroir	Soil
Argilo-limoneux	Clayey-silty
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liqueureux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
65 hl/ha	65 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
35 ans	35 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourbage, levurage, fermentation de 2 mois, fermentation malo-lactique, élevage de 4 mois sur lies fines, pré-filtration sur kieselguhr en avril puis filtration stérile et mise en bouteille en juillet.	Hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeast added, 2 months of fermentation, malolactic fermentation, 4 months ageing on fine lies, kieselguhr pre-filtration in april, 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

Muscat 2019

Français

English

Analyse	Analysis
13 % vol. d'alcool 6 g/l de sucres résiduels 3,3 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 85 mg/l de SO ₂ total 0,39 g/l d'acidité volatile	Alc. 13 %/vol. 6 g/l rest of sugar 3,3 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 85 mg/l total SO ₂ 0,39 g/l volatile acidity
Production	Production
1500 bouteilles	1500 bottles
Commentaire	Comment
Nez élégant et typé. Attaque souple, la bouche est croquante et gourmande, gouleyante avec une élégante expression aromatique sur le raisin et des notes sauvignonées. Parfait à l'apéritif entre 8 et 10°C, il accompagnera très bien des asperges ou des fromages frais de chèvre. A boire dans les 3 ans.	Open nose, typical of Muscat with its fresh grape aromas. It's a crunchy wine with some sauvignon flavours. Preferably drunk between 8 and 10 ° C. Ideal as an appetizer with a refreshing bitterness. This wine is an excellent pairing for vegetarian meals, light starters and of course white asparagus.
Conservation	Best consume
4-5 ans	within 4-5 years