



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

Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé Gewurztraminer 2020

Français	English
Type	Type
Blanc doux	Sweet white wine
Cépage	Grape Variety
100% Gewurztraminer	100% Gewurztraminer
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
3 (échelle de 1=sec à 5=liqueureux).	3 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
45 hl/ha	45 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
40 ans	40 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débouillage, levurage, pas de malo, élevage de 5 mois sur lies fines, pré-filtration clarifiante en avril puis filtration fine et mise en bouteille en july.	Hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeasting, no malolactic, 5 months ageing on fine lies, pre filtration in april, 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

Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé Gewurztraminer 2020

Français	English
Analyse	Analysis
14 %vol. d'alcool 38 g/l de sucres résiduels 2,8 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 110 mg/l de SO ₂ total 0,56 g/l d'acidité volatile	Alc. 14 %/vol. 38 g/l rest of sugar 3,2 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 110 mg/l total SO ₂ 0,56 g/l volatile acidity
Production	Production
900 bouteilles	900 bottles
Commentaire	Comment
Vin aromatique et élégant, avec des notes exotiques et d'amande. La bouche est intense mais assez fraîche grâce à une belle acidité et de beaux amers structurants. Idéal entre 10 et 12°C à l'apéritif ou sur des cuisines exotiques épicées (tajine aux fruits, poulet à l'aigre douce, porc au caramel, poulet au curry) ainsi que des fromages forts type munster, époisse ou roquefort.	Aromatic and elegant wine, with almond and exotic fruit notes. Full bodied and intense in the palate, nice freshness thanks to a beautiful acidity and noble bitters. Preferably drunk between 10 and 12°C, perfect with full flavour dishes, exotic or spicy (tajine with fruits, sweet and sour chicken, caramel pork, chicken curry), strong cheese (Munster, Epoisse, blue cheese), medium sweet dessert (exotic fruit sorbet, flambée apple pie).
Conservation	Best consume
15-20 ans	within 15-20 years