



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

Hagel Riesling 2022

Français	English
Type	Type
Vin blanc sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
100% Riesling	100% Riesling
Terroir	Soil
Située sur un terroir de gneiss (roche métamorphique en décomposition, de la famille des granit) unique à Ribeauvillé, cette jeune vigne a été plantée en terrasses pour pallier à sa forte déclivité (60% de pente). D'exposition sud-est, elle reçoit le soleil tôt le matin et donne l'impression de plonger en plein cœur du village! Ce terroir pourrait accéder au statut de 1er Cru très prochainement.	Situated on a gneiss terroir (decomposing magmatic rock from the granit family terroir), unique in Ribeauvillé, this young vine was planted on terrasses because of a very steep slope. East/south-east exposure to the sun. This terroir could soon obtain the "1er Cru" appellation !
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
30 hl/ha	30 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
15 ans	15 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourage, levurage, pas de malo, 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, 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

Hagel Riesling 2022

Français

English

Analyse	Analysis
13,3 %vol. d'alcool 1,5 g/l de sucres résiduels 4,4 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 73 mg/l de SO ₂ total 0,34 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,3 %/vol. 1,5 g/l rest of sugar 4,4 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 73 mg/l total SO ₂ 0,34 g/l volatile acidity
Production	Production
970 bouteilles	970 bottles
Commentaire	Comment
Nez bien ouvert sur les agrumes (pamplemousse, citron vert) et les fleurs blanches. La bouche est droite et racée avec de la minéralité et une acidité toute en longueur et en finesse, signe caractéristique des terroirs granitiques. Idéal entre 8 et 10°C, il accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons crus marinés au citron, des spaghettis à la napolitaine (tomates-anchois) ou des linguini alle vongole.	This wine opens clear, fresh and fine on the nose with refreshing citrus (grapefruit, green lemon) and white flowers notes. The mouth is mineral, crystalline, long and fine, typical from granit terroir. This delicate Riesling has a fruity and lingering finish. Preferably drunk between 8 and 10 °C. Beautifully matched with shellfish, raw fish in citrus marinade, napolitan spaghetti (tomato and anchovies) or linguini alle vongole.
Conservation	Best consume
8-10 ans	within 8-10 years