



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

Hagel Riesling 2019

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
35 hl/ha	35 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
15 ans	15 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourage, fermentation spontanée puis pied de cuve pour aider à la finir, fermentation malolactique, 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, spontaneous fermentation, yeast preparation to help fermentation ending, 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

Hagel Riesling 2019

Français

English

Analyse	Analysis
13,5 %vol. d'alcool 1,8 g/l de sucres résiduels 4,5 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 95 mg/l de SO ₂ total 0,71 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,5 %/vol. 1,8 g/l rest of sugar 4,5 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 95 mg/l total SO ₂ 0,71 g/l volatile acidity
Production	Production
650 bouteilles	650 bottles
Commentaire	Comment
Nez bien ouvert sur les agrumes (pamplemousse, citron vert) et les fleurs blanches. La bouche est droite et racée avec 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 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