



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

Sylvaner 2019

Français	English
Type	Type
Vin blanc sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
100% Sylvaner	100% Sylvaner
Terroir	Soil
Argileux. Vignes de plus de 60 ans sur un terroir lourd exposé à l'est permettant une lente maturation indispensable à la préservation d'une bonne acidité et d'une complexité aromatique caractéristique du sylvaner.	Clayey. Old vineyard (more than 60 years old) on a cold and heavy soil, east exposure to the sun. This conditions allows to preserve a nice acidity and complexity typical from the sylvaner.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liqueureux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
40 hl/ha	40 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
65 ans	65 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourage, fermentation spontanée puis pied de cuve pour aider à finir la fermentation, élevage de 5 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, 5 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

Sylvaner 2019

Français

English

Analyse	Analysis
13,2 % vol. d'alcool 0,3 g/l de sucres résiduels 5,1 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 85 mg/l de SO ₂ total 0,55 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,2 %/vol. 0,3 g/l rest of sugar 5,1 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 85 mg/l total SO ₂ 0,55 g/l volatile acidity
Production	Production
1500 bouteilles	1500 bottles
Commentaire	Comment
Vin sec et droit, typique du cépage par ses arômes de chèvrefeuille et d'agrumes, son côté rustique et désaltérant. Belle acidité structurante, finale presque minérale. Idéal entre 8 et 10°C, c'est un « vin de soif » ou « de copains » pour les petits en-cas. Vin idéal sur les huitres. Il accompagne également à merveille tous les fruits de mer, la charcuterie, les truites fumées, les entrées légères et le fromage de chèvre frais.	Dry and straight wine, typical honeysuckle and citrus notes. It is a rustic and thirst-quenching character wine. Nice structuring acidity with a final almost mineral. Preferably drunk between 8 and 10 ° C. Perfect with oysters but also shellfish. It could be good like a friendship wine with finger food like charcuterie, smoked trout, light appetizers and young goat cheeses.
Conservation	Best consume
5-7 ans	within 5-7 years