



VINS D'ALSACE  
**Henry Fuchs**  
VIGNERON RÉCOLTANT

8, rue du 3 Décembre - 68150 RIBEAUVILLÉ  
contact@henryfuchs.fr - [www.henryfuchs.fr](http://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

## Riesling 2019

### Français

### English

Type	Type
Vin blanc sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
100% riesling	100% riesling
Terroir	Soil
Différentes origines sur des côteaux marno-calcaire et argileux ainsi qu'une vieille vigne sur un terroir précoce d'alluvions.	Several parcels on chalky-marly and clayey slopes and one old parcel on a early ripe terroir of alluvial deposit.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
50 hl/ha	50 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
40 ans	40 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourbage, fermentation spontanée puis pied de cuve pour aider à finir la fermentation, 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, 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](http://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

## Riesling 2019

### Français

### English

Analyse	Analysis
13,5 %vol. d'alcool 2,7 g/l de sucres résiduels 4,8 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 90 mg/l de SO <sub>2</sub> total 0,69 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,5 %/vol. 2,7 g/l rest of sugar 4,8 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 90 mg/l total SO <sub>2</sub> 0,69 g/l volatile acidity
Production	Production
5200 bouteilles	5200 bottles
Commentaire	Comment
Nez franc et floral sur les fleurs blanches et les agrumes. Attaque souple, bouche droite et structurée. Idéal entre 8 et 10°C, accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés ou avec un sauce au citron mais également avec des carpaccios ou des ceviches au citron vert.	Open nose on white flower and citrus aromas. Supple attack, the wine is straight and well structured with a nice long acidity. Preferably drunk between 8 and 10° C. This riesling is an excellent food wine which perfectly pairs with shellfish and fish, either grilled or with a lemon sauce, but also with a carpaccio or a lime ceviche.
Conservation	Best consume
6-8 ans	within 6-8 years