



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

## Vendanges Tardives Gewurztraminer 2018

Français	English
<b>Type</b>	<b>Type</b>
Vin blanc liquoreux	Liquorous white wine
<b>Cépage</b>	<b>Grape Variety</b>
100% Gewurztraminer	100% Gewurztraminer
<b>Terroir</b>	<b>Soil</b>
Argilo-limono-sableux	Clayey-silty-sandy.
<b>Sucrosité</b>	<b>Sugar</b>
<b>5</b> (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	<b>5</b> (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
<b>Rendement</b>	<b>Yield</b>
30 hl/ha	30 hl/ha
<b>Age moyen des vignes</b>	<b>Average vines age</b>
50 ans	50 years
<b>Vinification</b>	<b>Vinification</b>
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourbage, fermentation spontanée puis pied de cuve pour aider à finir la fermentation, élevage de 2 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, 2 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

## Vendanges Tardives Gewurztraminer 2018

Français	English
<b>Analyse</b>	<b>Analysis</b>
12,1 %vol. d'alcool 117 g/l de sucres résiduels 3,5 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 175 mg/l de SO <sub>2</sub> total 1,15 g/l d'acidité volatile	Alc. 12,1%/vol. 117 g/l rest of sugar 3,5 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 175 mg/l total SO <sub>2</sub> 1,15 g/l volatile acidity
<b>Production</b>	<b>Production</b>
1500 bouteilles	1500 bottles
<b>Commentaire</b>	<b>Comment</b>
Vin ouvert sur des notes de fruits exotiques et confits. Bouche riche et concentrée, confite avec tout de même une finale rafraichissante. Idéal entre 10 et 12°C °. C'est un vin idéal avec le foie gras que nous recommandons en milieu ou fin de repas plutôt qu'en début. Il se marie également très bien avec les fromages bleus (Roquefort, Stilton, Gorgonzola) ou avec un dessert au chocolat.	The nose is intense and fresh with exotic and candied fruits aromas. The palate is round with candied fruits flavours. The mouth-feel may be full bodied, but with a light freshness. Preferably drunk between 10 and 12 ° C. Ideal with foie gras, which is a dish that we would recommend for the end of the meal rather than as a starter or appetiser. It will interact well with the strength of a blue cheese (Roquefort, Stilton, Gorgonzola) or may be perfect to end a meal along with a chocolate dessert.
<b>Conservation</b>	<b>Best consume</b>
15 à 20 ans	within 15-20 years