



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

Alsace 2019

Français

English

Type	Type
Blanc Sec	Dry white wine
Cépage	Grape Variety
40% Auxerrois 40% Sylvaner 15% Muscat 5% Riesling	40% Auxerrois 40% Sylvaner 15% Muscat 5% Riesling
Terroir	Soil
argilo-sableux	argilo-sableux
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liqueureux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
65 hl/ha	65 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
35 ans	35 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débouillage, 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

Alsace 2019

Français

English

Analyse	Analysis
13 % vol. d'alcool 3 g/l de sucres résiduels 4,1 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 88 mg/l de SO ₂ total 0,53 g/l d'acidité volatile	Alc. 13 %/ vol. 3 g/l rest of sugar 4,1 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 88 mg/l total SO ₂ 0,53 g/l volatile acidity
Production	Production
5600 bouteilles	5600 bottles
Commentaire	Comment
Vin croquant et fruité, désaltérant. C'est un vin de copain idéal à l'apéritif, seul ou en kir. A boire entre 8 et 10°C, il accompagnera aussi très bien les petits « grignotages ».	Crunchy and fruity wine, easy to understand and drink, a real friendship wine. Preferably drunk between 8 and 10 ° C .This light wine is ideal as an aperitif, on its own or in a kir. It also goes very well with finger food.
Conservation	Best consume
4-5 ans	within 4-5 years