



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

Riesling 2023

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
55 hl/ha	55 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
40 ans	40 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourbage, levurage, fermentation malo-lactique partielle, élevage de 6 mois sur lies fines, pré-filtration clarifiante puis filtration fine et mise en bouteille en mai.	Hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeasting, malolactic fermentation for half the volume, 6 months ageing on fine lies, pre-filtration, fine filtration and bottling in may.



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

Riesling 2023

Français

English

Analyse	Analysis
12,7 %vol. d'alcool 0,5 g/l de sucres résiduels 4,2 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 75 mg/l de SO ₂ total 0,30 g/l d'acidité volatile	Alc. 12,7 %/vol. 0,5 g/l rest of sugar 4,2 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 75 mg/l total SO ₂ 0,30 g/l volatile acidity
Production	Production
6500 bouteilles	6500 bottles
Commentaire	Comment
Nez franc et floral sur les fleurs blanches et des notes citronnées. Attaque fraîche et vive, bouche droite et structurée, finale iodée. Idéal entre 8 et 10°C, accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés ou avec une sauce au citron mais également des carpaccios ou des ceviches au citron vert.	Open nose on white flower and lemon juice aromas. Lively attack, the wine is straight and well structured with a salty finish. 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
4-5 ans	within 4-5 years