



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

## Ribeauvillé Riesling 2018

Français

English

Type	Type
Blanc Sec	White dry wine
Cépage	Grape Variety
100% Riesling	100% Riesling
Terroir	Soil
Marno-calcaire, sols très caillouteux d'exposition sud sud-est. Une petite parcelle dans le Grand Cru Osterberg et deux autres vignes jouxtant le Grand Cru Kirchberg. Ce sont des terroirs tardifs qui préservent les acidités.	Marly-chalky. The soil is stony and South South-East exposition. There is a small plot in the Grand Cru Osterberg and 2 others close from Grand Cru Kirchberg. All are late mature terroirs maintaining acidities.
Sucrosité	Sugar
1 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	1 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
65 hl/ha	65 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
30 ans	30 ans
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débouillage, fermentation spontanée puis pied de cuve pour aider à finir la fermentation, fermentation malo-lactique, élevage de 5 mois sur lies fines, pré-filtration sur kieselguhr puis filtration stérile et mise en bouteille en juillet.	hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, spontaneous fermentation, yeast preparation to help fermentation ending, malolactic fermentation, 5 months ageing on fine lies, kieselguhr pre-filtration, 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

## Ribeauvillé Riesling 2018

Français	English
<b>Analyse</b>	<b>Analysis</b>
13,7 %vol. d'alcool 5 g/l de sucres résiduels 4,9 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 90 mg/l de SO <sub>2</sub> total 0,56 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,7 %/vol. 5 g/l rest of sugar 4,9 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 90 mg/l total SO <sub>2</sub> 0,56 g/l volatile acidity
<b>Production</b>	<b>Production</b>
2260 bouteilles	2260 bottles
<b>Commentaire</b>	<b>Comment</b>
<p>Le nez se montre flatteur avec des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse...). La bouche est assez complexe, droite et puissante, on retrouve les arômes du nez ; la finale est persistante grâce à une puissante acidité qui emmène le vin loin en bouche.</p> <p>Idéal entre 10 et 11°C. Ce vin est parfait sur les poissons en matelote, en sauce crémée, sur la choucroute aux poissons ou traditionnelle, le coq au riesling et certains fromages à pâte molle (St Marcelin, Pont l'Evêque, ...)</p>	<p>The nose is pleasing with peach and citrus aromas (lemon or grapefruit...). The mouth is complex, straight and powerfull, aromas from the nose come back; the finale is persistent thanks to a strong acidity.</p> <p>Best consume between 10 and 11°C. Perfect with fish matelote, creamy sauce, fish or traditional choucroute, « coq au riesling » and some soft cheese (like St Marcelin, Pont l'Evêque, ...)</p>
<b>Conservation</b>	<b>Best consume</b>
5-10 ans	within 5-10 years