



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

Gewurztraminer 2022

Français

English

Type	Type
Blanc moelleux	sweet white wine
Cépage	Grape Variety
100% Gewurztraminer	100% Gewurztraminer
Terroir	Soil
marno-calcaire, argilo-limoneux.	marly-chalky, silty-clayey.
Sucrosité	Sugar
3 (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	3 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
30 hl/ha	30 hl/ha
Age moyen des vignes	Average vines age
30 ans	30 years
Vinification	Vinification
Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourage, levure, élevage de 5 mois sur lies fines, pré-filtration clarifiante en avril puis filtration fine et mise en bouteille en juillet.	Hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeasting, 5 months ageing on fine lies, pre-filtration in april, fine 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

Gewurztraminer 2022

Français

English

Analyse	Analysis
13,8 %vol. d'alcool 33 g/l de sucres résiduels 2,7 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 120 mg/l de SO ₂ total 0,50 g/l d'acidité volatile	Alc.13,8 %/vol. 33 g/l rest of sugar 2,7 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 120 mg/l total SO ₂ 0,50 g/l volatile acidity
Production	Production
4600 bouteilles	4600 bottles
Commentaire	Comment
Vin aromatique sur les fruits exotiques et les épices. La bouche est intense mais assez fraîche grâce à une belle acidité qui équilibre les sucres résiduels. Idéal entre 8 et 10°C à l'apéritif ou sur des cuisines exotiques épicées, il accompagnera aussi à merveille un kougelhof (brioche alsacienne traditionnelle) ainsi que des fromages forts type munster, époisse ou roquefort.	Aromatic wine with exotics fruits and spices flavours. The mouth is intense and still fresh thanks to a pleasant acidity which balance the sweetness. Preferably drunk between 8 and 10 ° C. Perfect for aperitive or spicy exotic cooking. It also matches very well kougelhof (Bread from Alsace), strong and salty cheeses (Munster, Epoisse, Roquefort).
Conservation	Best consume
5-7 ans	within 5-7 years