



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

Gewurztraminer 2018

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=liqueureux).	3 (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
Rendement	Yield
50 hl/ha	50 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, fermentation malo-lactique, 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, malolactic fermentation, 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
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

Gewurztraminer 2018

Français

English

Analyse	Analysis
14 %vol. d'alcool 43 g/l de sucres résiduels 2,8 g/l d'acidité totale (H ₂ SO ₄) 104 mg/l de SO ₂ total 0,72 g/l d'acidité volatile	Alc.14 %/vol. 43 g/l rest of sugar 2,8 g/l total acidity (H ₂ SO ₄) 104 mg/l total SO ₂ 0,72 g/l volatile acidity
Production	Production
5500 bouteilles	5500 bottles
Commentaire	Comment
Vin aromatique et élégant, typique du cépage par ses notes florales et d'épices. La bouche est intense mais assez fraîche grâce à une belle acidité. 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 and elegant wine, typical from the grape variety with its orange peel and spices notes. The mouth is intense and still fresh thanks to a pleasant acidity. Preferably drunk between 8 and 10 ° C. Perfect for aperitive or spicy exotic cooking. It also matches very well kougelhopf (Bread from Alsace), strong and salty cheeses (Munster, Epoisse, Roquefort).
Conservation	Best consume
5-10 ans	within 5-10 years