



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

## Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé Riesling 2020

Français	English
<b>Type</b>	<b>Type</b>
Blanc sec	Dry white wine
<b>Cépage</b>	<b>Grape Variety</b>
100% Riesling	100% Riesling
<b>Appellation</b>	<b>Appellation</b>
AOP Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé	AOP Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé
<b>Terroir</b>	<b>Soil</b>
Marno-calcaro-gréseux. Issu d'un sol caillouteux sur la partie sommitale du Grand Cru où les maturités sont tardives grâce à l'altitude(380m) et les vents froids qui redescendent de la vallée ("Tahlwendala"). Ces caractéristiques pédoclimatiques confèrent systématiquement une grande et puissante acidité aux vins de ce terroir.	Marly-chalky-sandstone. This vine is situated on the top part of the Grand Cru Kirchberg, where maturation is late cause of the altitude (380m) and a fresh wind ("Tahlwendala") coming down from the montain. This situation offers a long and powerfull acidity to the wines.
<b>Sucrosité</b>	<b>Sugar</b>
<b>1</b> (échelle de 1=sec à 5=liquoreux).	<b>1</b> (scale from 1 = dry to 5=liquorous.)
<b>Rendement</b>	<b>Yield</b>
50 hl/ha	50 hl/ha
<b>Age moyen des vignes</b>	<b>Average vines age</b>
35 ans	35 years
<b>Vinification</b>	<b>Vinification</b>



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

## Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé Riesling 2020

Français

English

<p>Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourbage, levurage, pas de malo, élevage de 5 mois sur lies fines, pré-filtration clarifiante en avril puis filtration fine et mise en bouteille en juillet.</p>	<p>Hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeasting, no malolactic, 5 months ageing on fine lies, pre-filtration in april, fine filtration and bottling in july.</p>
---	---



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

## Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé Riesling 2020

Français	English
<b>Analyse</b>	<b>Analysis</b>
13,8 %vol. d'alcool 0,6 g/l de sucres résiduels 5,1 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 95 mg/l de SO <sub>2</sub> total 0,50 g/l d'acidité volatile	Alc. 13,8 %/vol. 0,6 g/l rest of sugar 5,1 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) 95 mg/l total SO <sub>2</sub> 0,50 g/l volatile acidity
<b>Production</b>	<b>Production</b>
1400 bouteilles	1400 bottles
<b>Commentaire</b>	<b>Comment</b>
<p>Vin sec et complexe avec des arômes d'agrumes (zestes de pamplemousse, mandarine) typique du terroir. L'attaque est souple, la bouche est bien mûre et ample mais reste droite et élégante grâce à une belle acidité. On retrouve les amers nobles des marnes qui structurent la fin de bouche. La finale est longue et persistante.</p> <p>A consommer de préférence entre 10-12°. Il accompagne à merveille les plats de poissons élaborés tels que le baeckeoëffe de poissons (sauce crémée au safran), choucroute de la mer (sauce échalottes-riesling), lotte à l'armoricaine, filet de poisson sauce homardine mais également certains fromages à pâte molle (Saint Marcellin, Pont l'Evêque) ou à pâte dure (Comté).</p>	<p>Intense and complex wine with citrus peels aromas (grapefruit, lemon) very specific from the terroir. The palate is ripe and powerful but straight and elegant thanks to a beautiful acidity. Noble bitterness coming from marls are structuring mouth end. Long and persistent finale.</p> <p>Preferably drunk between 10 and 12 ° C. This wine is perfect with elaborated fish dishes such as fish baeckeoëffe (creamy saffron sauce), fish sauerkraut (shallot and Riesling butter sauce), monkfish à l'armoricaine (tomato and wine based sauce), fish filets with lobster sauce but also with some cheeses like Comté or Beaufort, St Marcellin or Pont Leveque</p>
<b>Conservation</b>	<b>Best consume</b>
10-15 ans	within 10-15 years