



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

## Riesling Equinoxe 2021

| Français   | English   |
|--|---|
| <b>Type</b>  | <b>Type</b>   |
| Blanc Sec  | White dry wine  |
| <b>Cépage</b>  | <b>Grape Variety</b>  |
| 100% Riesling  | 100% Riesling   |
| <b>Terroir</b>   | <b>Soil</b>   |
| Riesling sur un style "village" avec la signature typique des côteaux marno-calcaire de <b>Ribeauvillé</b> . Une petite parcelle dans le <b>Grand Cru Osterberg</b> et deux autres vignes jouxtant le Grand Cru Kirchberg. Ce sont des terroirs tardifs qui préservent les acidités. | "village" style riesling with the typical marly-chalky soil from <b>Ribeauvillé</b> signature. There is a small plot in the <b>Grand Cru Osterberg</b> and 2 others close from Grand Cru Kirchberg. All are late mature terroirs maintaining acidities. |
| <b>Sucrosité</b>   | <b>Sugar</b>  |
| <b>1</b><br>(échelle de 1=sec à 5=liqueureux).   | <b>1</b><br>(scale from 1 = dry to 5=liquorous.)  |
| <b>Rendement</b>   | <b>Yield</b>  |
| 45 hl/ha   | 45 hl/ha  |
| <b>Age moyen des vignes</b>  | <b>Average vines age</b>  |
| 30 ans   | 30 ans  |
| <b>Vinification</b>  | <b>Vinification</b>   |
| Vendanges manuelles, pressurage en raisins entiers, débourageage, levurage, fermentation malo-lactique, élevage de 5 mois sur lies fines, pré-filtration clarifiante en mai puis filtration fine et mise en bouteille en juillet.  | Hand-picking, whole-bunch press, static sedimentation, yeasting, malolactic fermentation, 5 months ageing on fine lies, pre-filtration in may, 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](http://www.henryfuchs.fr)  
Tél. + 33 (0)3 89 73 61 70

## Riesling Equinoxe 2021

Français

English

| Analyse  | Analysis   |
|--|--|
| 12,8 %vol. d'alcool<br>3,5 g/l de sucres résiduels<br>4,75 g/l d'acidité totale (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )<br>94 mg/l de SO <sub>2</sub> total<br>0,50 g/l d'acidité volatile   | Alc. 12,8 %/vol.<br>3,5 g/l rest of sugar<br>4,75 g/l total acidity (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )<br>94 mg/l total SO <sub>2</sub><br>0,50 g/l volatile acidity  |
| Production   | Production   |
| 2500 bouteilles  | 2500 bottles   |
| Commentaire  | Comment  |
| <p>Le nez se montre flatteur avec des arômes exotiques et d'agrumes. La bouche est assez complexe, droite et puissante, on retrouve les arômes du nez ; la finale est persistante grâce à une puissante acidité et de nobles amers, typiques des marnes, qui structurent la fin de 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 pleasant with citrus and exotic fruits aromas. The mouth is complex, straight and powerfull, aromas from the nose come back; the finale is persistent thanks to a strong acidity and noble bitters, typical from the marl.</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> |
| Conservation   | Best consume   |
| 8-10 ans   | within 8-10 years  |