

# 2017 Crémant d'Alsace Brut Nature, Marc Kreydenweiss, Alsace

## Marc Kreydenweiss

Marc Kreydenweiss kan lave sin vin alle steder, for selvom der står Alsace på etiketten, er vinene et udtryk for den unikke jordbund og selvfølgelig producenten, mere end det er et udtryk for Alsace. Kreydenweiss er certificeret biodynamisk og laver vine som de fleste ville betegne som naturvine.

## Alsace

Kreydenweiss er lokaliseret i Andlau i Alsace. Jordbunden i Andlau er domineret af skifer, som absorberer og holder på varmen, hvorfor den teoretisk vil mindske syren i vinen.

Selvom Alsace er det 2. nordligste vinområde i Frankrig, kun overgået af Champagne, så er Alsace relativt varmt og et af de tørreste vinområder i Frankrig.

## Vinen

Druerne til denne vin er 50% Pinot Blanc og 50% Auxerrois.

Pinot Blanc tilføjer toner af kernefrugt, nøddearoma og syre. Auxerrois, der også hører til Pinot-familien, giver fylde og citrustoner. Den er med til at give en mere rund vin, hvis man gemmer den lidt længere.

Helt tør med kun 1,3 gram restsukker per liter, og helt uden svovl.

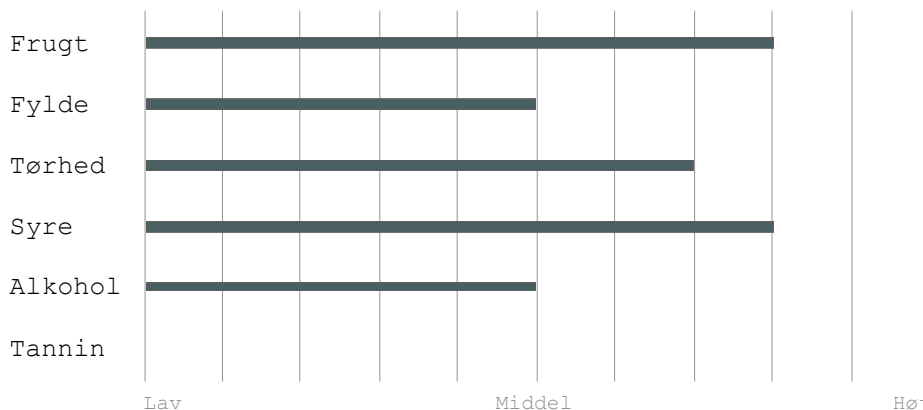
**Primære aromaer:** Æble, lyse blomster, nødder og brødkrummer.

**Mad forslag:** Anbefales til snacks og mad med salt.

**Servering:** Serveres ved cirka 8° i universalglas. Drikkes inden 2028.



## Smagsprofil



Mousserende



2017



Alsace  
Frankrig



Pinot Blanc  
Auxerrois