

2017 Moenchberg, 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 i 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 er fra en lun mark med ry for udtryksfulde vine, hvilket demonstreres her. For at forene det elegante og solide er vinen en kombination af direkte pressede druer og hele druer, der er udblødt i en uge inden gæringen, der sker i et stort træfad (demi-muid), hvor vinen lagrer videre i 12 måneder.

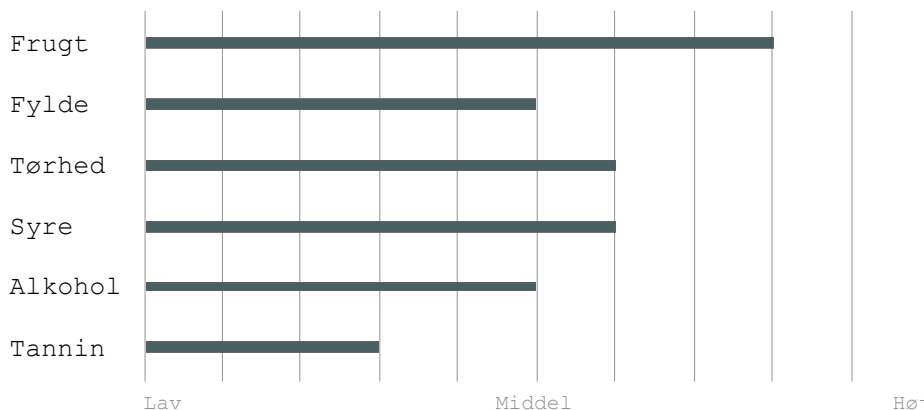
Primære aromaer: Hindbær, ribs, appelsiner, urter og blomster.

Mad forslag: Anbefales til grøntsagsdomineret retter, eller fisk med struktur.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2022-2027.



Smagsprofil



Orangevin



2017



Alsace

Frankrig



Pinot Gris