

2017 Pinot Blanc "Kritt", 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 jordbunden og producenten.

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.

Det skyldes: 1) Bjergkæden, Vogeserne, vest for Alsace, som beskytter mod nedbør. 2) Rhinen i øst, som mildner temperaturudsving. 3) Schwarzwald på den anden side af Rhinen, og Palatinate-skoven nord for Alsace, som begge beskytter mod kolde vine og holder på temperaturen.

Vinen

Da jeg i 2017 stiftede bekendtskab med Marc Kreydenweiss, var det i form af denne vin i en anden årgang. Og selvom jeg nu har smagt samtlige vine fra ham, så er det stadig min favorit. Smagen, intensiteten og kompleksiteten finder jeg helt perfekt.

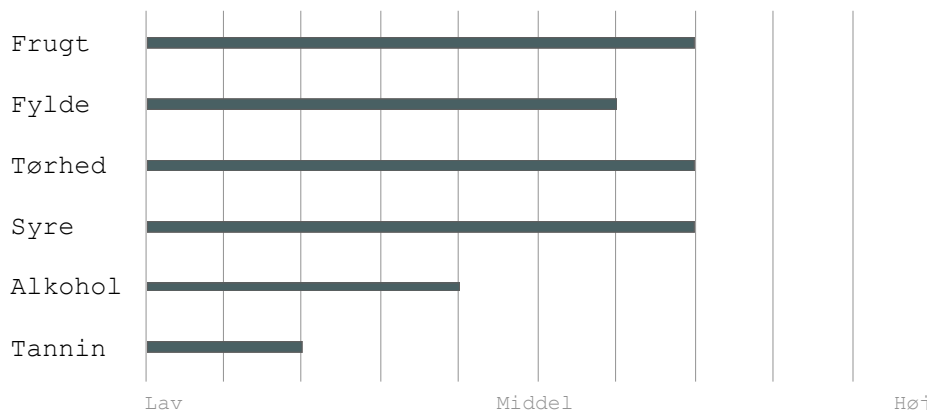
Primære aromaer: Nedfaldne æbler, citronskræl, fersken, ananas, ingefær og kalk.

Mad forslag: Anbefales til grøntsagsretter eller fjerkræ.

Servering: Serveres ved cirka 10° i universalglas. Drikkes inden 2030.



Smagsprofil



Hvidvin



2017



Alsace

Frankrig



Pinot Blanc