

2018 Riesling "Andlau", 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.

Det skyldes:

Bjergkæden, Vogeserne, vest for Alsace, som beskytter mod nedbør.

Rhinen i øst, som mildner temperaturudsving.

Schwarzwald på den anden side af Rhinen, og Palatinate-skoven nord for Alsace, som begge beskytter mod kolde vine og holder på temperaturen.

Vinen

Druerne til denne Riesling kommer fra 2,2 hektar i Andlau, for foden af Grand Cruen Wiebelsberg. Denne Mark er lidt mindre stejl og en smule mere frugtbar end Wiebelsberg.

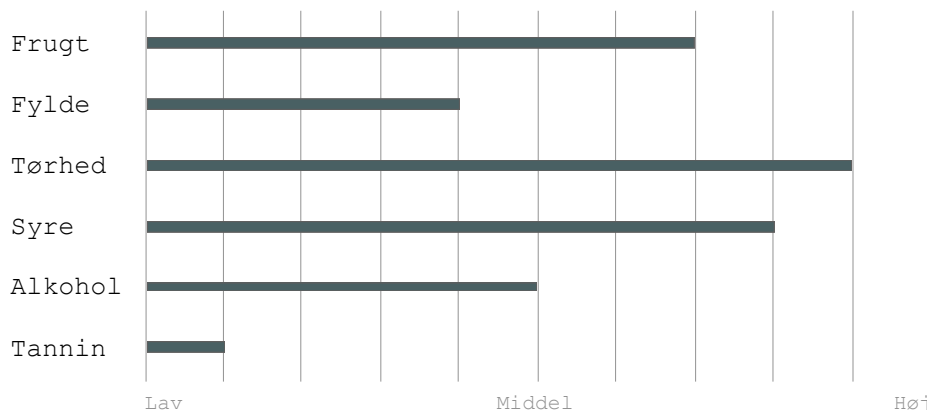
Primære aromaer: Nedfaldne frugter, æblemost, citron, fersken og knuste sten.

Mad forslag: Anbefales til lysere fisk, fjerkræ, grøntsagsdomineret retter og til det asiatiske køkken.

Servering: Serveres ved cirka 10° i universalglas. Drikkes godt nu, men har en levetid frem til 2032.



Smagsprofil



Hvidvin



2018



Alsace

Frankrig



Riesling