2024 Sauvignon Blanc

Kellerei Kurtatsch

Kellerei Kurtatsch

Kellerei Kurtatsch blev grundlagt i 1900 i Sydtyrol og samler 190 vinbondefamilier om en fælles kælder. De dyrker tilsammen 190 hektar med vinmarker mellem 220 og 900 meters højde. Merlot og cabernet trives på de varme, lave parceller, mens køligere højder giver friske hvidvine. Familierne passer de små marker med håndarbejde og et kendskab, der er gået i arv gennem generationer. I kælderen er målet at bevare forskellene mellem voksestederne frem for at give alle vinene samme udtryk.

Alto Adige

Alto Adige er Italiens nordligste vinområde og ligger, hvor dybe dale skærer sig ind mellem Alpernes stejle sider. Vinstokkene står fra varme dalbunde til terrasser i op mod 1.000 meters højde, så klima og modning kan ændre sig markant over korte afstande. Alperne skærmer mod meget af kulden fra nord, mens varmere luft kommer op gennem dalene fra syd. På de højere marker hjælper kølige nætter med at bevare friskhed, mens lavere og varmere placeringer også egner sig til røde druer. Jordbunden skifter mellem blandt andet porfyr, skiferholdigt bjergmateriale, kalk, dolomit og aflejringer fra floder og gletsjere. Hvidvin fylder mest, med Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon og Gewürztraminer blandt de vigtige druer, mens Schiava og Lagrein er områdets lokale røde klassikere.

Vinen

En tør og rank hvidvin med tydelig syre, moderat fylde og et rent, præcist udtryk. Stilen ligger mere på spænding og friskhed end på vægt, og den aromatiske side holdes stram, så vinen ikke bliver bred eller sødmepræget. Den klassiske dyrkning og den slanke profil giver en direkte og velafbalanceret vin, hvor saftighed og fasthed arbejder sammen. Helheden er klar, frisk og let at forstå uden at være simpel.

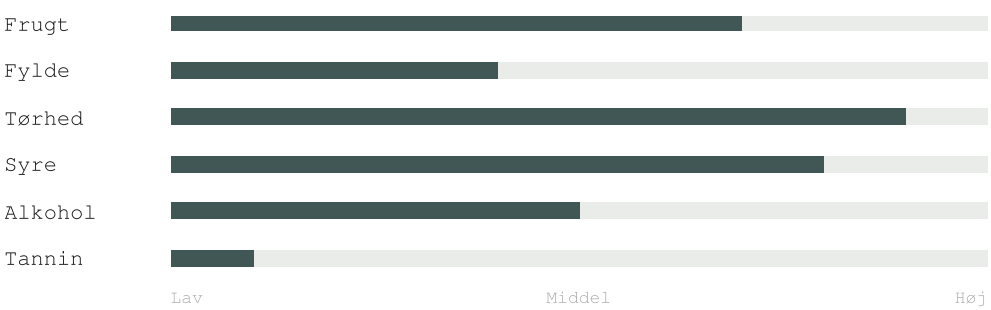


Primære aromaer: Stikkelsbær, hyldeblomst, passionsfrugt, hø og urter.

Madforslag: Prøv til stegt torsk med grønne asparges og nye kartofler og citronsauce.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2024

Hvidvin

Sauvignon Blanc

Alto Adige
Italien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk