

2023 Muskat FM

Abracadabra

Abracadabra

Abracadabra er Hannah Fuellenkempers vinprojekt med base i det sydlige Auvergne. Efter arbejde i restauranter, vinmedier og kældre flere steder i Frankrig begyndte hun at lave egne vine i små mængder. Hun passer en gammel parcel ved Boudes og køber desuden druer hos producenter, hun kender, i Frankrig og lejlighedsvis i Italien og Spanien. I kælderen følger hun råvaren frem for en fast opskrift, ofte med hele klaser, semi-carbonisk maceration og god tid før frigivelse.

Auvergne

Som vinområde peger navnet især på Puy-de-Dôme nord og syd for Clermont-Ferrand, hvor markerne ligger som små øer på skråninger ved Limagne-bækkenet og Chaîne des Puys, ofte i 350-550 meters højde. Vulkanerne har formet landskabet, men jordbunden er langt mere sammensat end ordet vulkansk antyder: basalt og vulkanske aflejringer møder mergel, granit og gnejs. Klimaet er semikontinentalt og forholdsvis tørt, fordi bjergene skærmer mod fugtig luft fra vest. Gamay står centralt, med Pinot Noir og Chardonnay ved siden af.

Vinen

Muskat F.M. 2023 tager udgangspunkt i Muscat Blanc à Petits Grains fra Hérault. Hele klaser macererer i syv dage, hvorefter vinen får yderligere syv dage på presserester fra Gamay fra Auvergne. Den dobbelte maceration giver farve, struktur og et smidigt tannisk greb. Vinen er tappet i august 2024 uden tilsat svovl, og der blev kun lavet 700 flasker. Udtrykket er levende, saftigt og energisk med fasthed nok til at samle den frie stil.

Primære aromaer:

Rabarber, røde blomster, appelsinskal, ribs, tørrede urter og jern.

Madforslag:

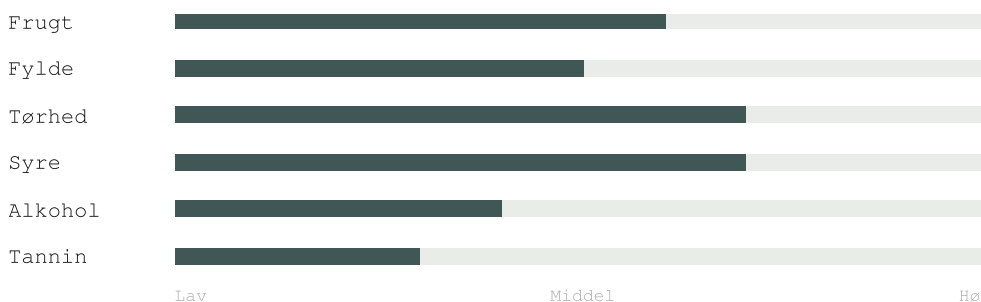
Prøv til grillet makrel med rabarber og friske urter.

Servering:

Serveres ved cirka 11° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2023



Orangevin



Muscat Blanc à Petits Grains
Gamay



Auvergne
Frankrig