

2020 Pinot Blanc "Kritt"

Marc Kreydenweiss

Marc Kreydenweiss

Marc Kreydenweiss holder til i Andlau ved foden af Vosges og råder over 13,5 hektar egne vinmarker på en mosaik af sandsten, skifer og mergel. Marc overtog familieejendommen i 1971 og indførte biodynamisk dyrkning i 1989; Alsace-delen ledes nu af sønnen Antoine. Kælderen bygger på naturlig gæring, lagring på bundfaldet og lav svovlanvendelse. Sortimentet rummer både vine fra egne marker og vine fra partneravlernes druer, blandt andet Lune à Boire.

Alsace

Alsace ligger i det nordøstlige Frankrig, hvor vinmarkerne følger de østlige udløbere af Vosges mellem bjergene og sletten mod Rhinen. Vosges skærmer mod regn fra vest og giver et tørt, solrigt klima med tydelige kontinentale træk, mens kølige efterårsnætter hjælper druerne med at bevare syre. Områdets opsplittede geologi skifter hurtigt mellem blandt andet granit, kalk, mergel, sandsten og ler, så voksestedet kan præge vinene tydeligt. Alsace forbindes især med druesortsnavne på etiketten og hvidvin på Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sylvaner og Muscat, men her laves også Pinot Noir, blandingsvine, Crémant d'Alsace og koncentrerede søde vine. Stilen kan være knastør, rund, sød eller eksperimenterende; druen alene fortæller derfor ikke hele historien.

Vinen

En fast og levende Pinot Blanc, hvor Kritt-markens stoflige udtryk møder en klar, frisk struktur. Druerne er dyrket biodynamisk, og 2020-årgangen giver vinen en mærkbar fylde uden at trække den i en tung retning. Kælderstilen er lavindgribende med respekt for årgangens egen balance, så vinen står intens, rolig og præcis. Det er en hvidvin med både særpræg, spænding og en tør, rank afslutning.

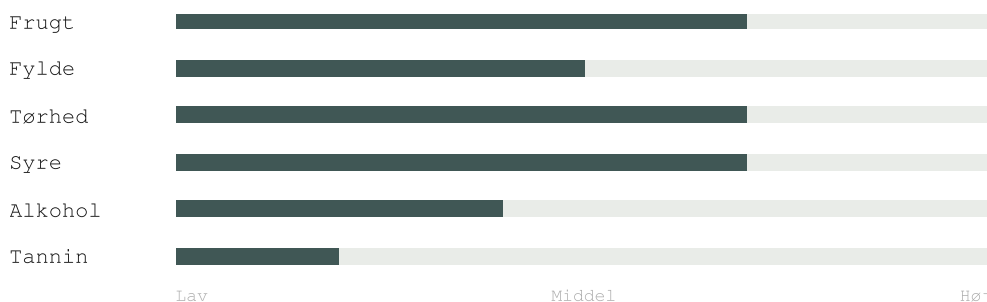
Primære aromaer: Nedfaldne æbler, citronskræl, fersken, ananas, ingefær og kalk.

Madforslag: Prøv til grøntsagsretter eller fjerkræ.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2033.



Smagsprofil



2020



Hvidvin



Pinot Blanc



Alsace
Frankrig