

# 2017 Moenchberg

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

Moenchberg kommer fra en lun Alsace-mark med ry for udtryksfulde vine. Marc Kreydenweiss kombinerer direkte pressede druer med hele druer, der får en uges maceration, før gæringen fortsætter i et stort demi-muid. Her modnes 2017-vinen yderligere i 12 måneder. Metoden samler friskhed og fasthed fra den direkte most med ekstra tekstur fra skindkontakten. Resultatet er en levende, solid og samtidig elegant vin, hvor markens varme og producentens lavinterventionistiske stil følges ad.

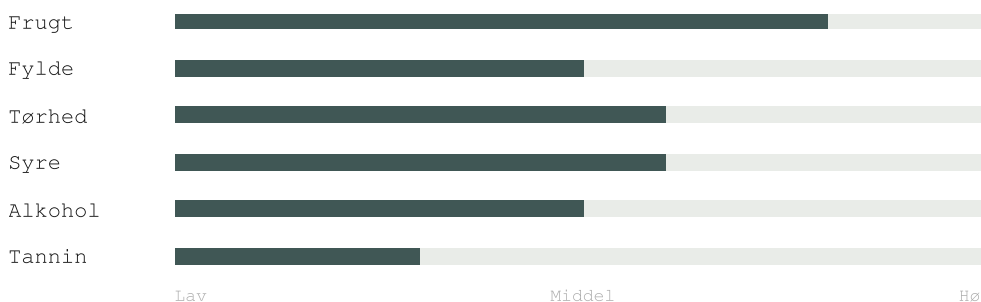
**Primære aromaer:** Hindbær, ribs, appelsiner, urter og blomster.

**Madforslag:** Prøv til grøntsagsdomineret retter og eller fisk med struktur.

**Servering:** Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas.  
Drikkes bedst mellem 2022-2027.



## Smagsprofil



2017



Orangevin



Pinot Gris



Alsace  
Frankrig