

Marc Kreydenweiss Or Ange

Frankrike / Rhône Sør / Rhône



Marc Kreydenweiss, født i Strasbourg i 1948, er arving til en vindyrkende familie som har bodd i Alsace i rundt 300 år. Marc har eid og forvaltet sitt Domaine siden 1971. I 1984 besluttet han å kun produsere vin av høy kvalitet og som uttrykker terroiret. Hans vinstil uttrykker høyere konsentrasjon, større kompleksitet og lengre ettersmak. Omlegging til biodynamisk dyrking på hele vingården ble tatt i 1989. Ved bruk av homøopatiske behandlinger, forblir vinmarkene levende og godt balanserte, og gir dermed friske druer av topp kvalitet. I dag forvalter Marc Kreydenweiss 12 ha vinmarker i kommunen Adlau. I 1999 kjøpte han en 3,6 ha stor eiendom i Manduel, Rhône, kalt Domaine des Perrières. Denne ligger like vest for Châteauneuf-du-Pape og sørøst for Nîmes. Vinmarkene dekker området mellom Nîmes og Petit Rhône, der Languedoc møter Rhône. Ambisjonen til Kreydenweiss-familien var å lage røde viner av regionens eldste druevariant Carignan, men også av Syrah og Granache.

En kuriositet fra Marc Kreydenweiss' Rhône-avdeling: Or Ange eller "Gylden Engel" har Marc kalt vinen. Her har han fornyet en gammel metode der man vinifiserer en hvitvin på lik måte som en rødvin, for å lage en vin som ikke akkurat er rosé. Årets Or Ange er laget på 7 forskjellige hvite druer. Vinen er sertifisert Biodynamisk.

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	Vin de France		
Produsent	Domaine Marc Kreydenweiss		
Årgang	2020		
Druetyper	24% Muscat og Riesling, 14% Pinot Gris, 14% Gewurztraminer, 16% Grenache Blanc, 14% Vermentino, 14% Viognier		
Vinifikasjon	Håndplukking foregår samtidig og druene vinifiseres sammen i ståltank i 10 dager med skallet på. Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring, deretter ligger den på eikefat i 6 måneder før den tappes på flaske. Vinen er ufiltrert.		
Lagring	6 mndr på eikefat		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 0 g/l	Syre: 3,85 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i noen år.		
Karakteristikk	Dyp gul farge. Duft av sitrus og krydder som cumquat, kummin og litt curry. Tørr og fyldig med god syre og markante tanniner. Lang, krydret ettersmak med hint av mandarin og tørket aprikos.		
Serveringstemperatur	12° C		
Passer til	Nydelig til grillet fisk, kylling og retter med fisk og skalldyr.		
Webseite	www.kreydenweiss.com		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	10164801	5985403	kr. 419,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Høyoppløselig bilde



Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small text below logo