

Marc Kreydenweiss Lune à Boire Alsace Blanc

Frankrike / Alsace / Alsace



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.

Kontinentalt klima med spesielt lite nedbør grunnet Vosges-fjellene som stenger for dette. Fjellene beskytter også mot de sterke vestavindene, noe som gjør Alsace til et av de tørreste og varmeste områder i den nordlige delen av Frankrike. I den andre enden av temperaturskalaen: vintrene er kalde; det er ikke uvanlig å se vingårder dekket med snø i Alsace.

Biodynamisk vin fra Adlau Village. Vosges-jordsmonn med rosa sandsteiner.

Naturvin

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	AOC Alsace		
Produsent	Domaine Marc Kreydenweiss		
Druetyper	60% Pinot Blanc, Auxerrois, 20% Sylvaner, 10% Riesling, 5% Pinot Gris, 5% Gewurztraminer		
Vinifikasjon	Håndplukkede druer, spontanfermentert med naturgjær. Vinen gjennomgår malolaktisk gjæring.		
Lagring	Lagring på bunnfall i minst ett år på gamle franske eike-foudres.		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 1,5 g/l	Syre: 6,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.		
Karakteristikk	Lys strågul farge med rosa fargetone. Ren duft av moden gul frukt og hint av krydder. Middels fylldig vin med frisk syre, smak av gule plommer, stikkelsbær og litchi. Lang mineralisk ettersmak.		
Serveringstemperatur	8 - 10° C		
Passer til	Nydelig til aperitiff, fisk, skaldyr, ost og fjærkre.		
Webside	www.kreydenweiss.com		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	11687701	100427143	kr. 264,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	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
Drink for every moment