

Marc Kreydenweiss Lerchenberg Pinot Gris

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 fra Lerchenberg som ligger vest for Moenchberg Grand Cru. Vinmarkene ligger på kuperte åser med leirholdig jordsmonn.

Vinstokkene er 35 år gamle.

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	AOC Alsace		
Produsent	Domaine Marc Kreydenweiss		
Årgang	2021		
Druetyper	100% Pinot Gris		
Vinifikasjon	10% av druene masereres i en uke før vinifikasjon på gamle foudre-fat med naturgjær. Malolaktisk gjæring.		
Lagring	Vinen ligger minst 14 måneder på bunnfallet.		
Analyse	Alkohol: 13,5 %	Sukker: 3,4 g/l	Syre: 8,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.		
Karakteristikk	Gul farge med rosa skjær. Duft av modne, gule frukter med noe røyk. Rik, tørr og fruktig med god fylde, friskhet og mineralitet.		
Serveringstemperatur	10-12° C		
Passer til	Utmerket til fet fisk, hvitt kjøtt og kylling.		
Webseite	www.kreydenweiss.com		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	561201	4580064	kr. 344,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12			

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