

# Marc Kreydenweiss Au Dessus de la Loi Andlau Riesling

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 Andlau Village. Vosges-jordsmonn med rosa sandsteiner. Vinmarkene ligger inntil Grand Cru Wiebelsberg og har sør-øst eksponering, de ligger på 240-260 mov og er mellom 20 og 40 år gamle.

<b>Type</b>	Hvitvin
<b>Klassifikasjon</b>	AOC Alsace
<b>Produsent</b>	Domaine Marc Kreydenweiss
<b>Årgang</b>	2021
<b>Druetyper</b>	100% Riesling
<b>Vinifikasjon</b>	Langsom pressing av hele drueklaser, gjæring og malolaktisk gjæring med naturgjær. Lagring på bunnfall på gamle foudre-fat med naturgjær.
<b>Lagring</b>	Vinen ligger 14 måneder på bunnfallet.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %    Sukker: 1,7 g/l    Syre: 9,2 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år.
<b>Karakteristikk</b>	Gullgul farge med rik duft av sitrus, mineraler, honning, hav, modent eple og tropisk frukt. Frisk og fyldig med bra frukt og gode syrer. Mineralsk og tørr finish.
<b>Serveringstemperatur</b>	10 - 12° C
<b>Passer til</b>	Fisk og skalldyr (uten fete sauser), men også til lyst kjøtt og ost.
<b>Webseite</b>	www.kreydenweiss.com

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	5842901	2652188	kr. 324,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
12		132086 Status: Skaffevare	

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