

Marc Kreydenweiss Kritt Pinot Blanc

Frankrike / 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.

Vinmarkene ligger på kuperte åser. Kritt er ikke en Grand Cru-vinmark, men et terroir som er rikt på jern og er ekstremt steinete og komplekst. Kritt Pinot Blanc kan sammenlignes med egenskapene til en burgundervin. 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.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Alsace Pinot Blanc
Produsent	Domaine Marc Kreydenweiss
Årgang	2022
Druetyper	100 % Pinot Blanc og Pinot Auxerrois
Vinifikasjon	Nesten overmodne biodynamiske druer. Vinifikasjon i gamle foudre-fat med naturgjær.
Lagring	Vinen ligger på bunnfallet i minst 14 måneder før den tappes på flaske.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2,2 g/l Syre: 10,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Gullgul farge. Duft av epleblomst, pærer, røkt kjøtt og skogbunn. Fyldig og kompleks, konsentrert og elegant med middels høy syre og lang finish.
Serveringstemperatur	10 - 12° C
Passer til	Fisk, sushi, skaldyr og lyst kjøtt.
Webseite	www.kreydenweiss.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 490101	EPD-nr 2652220	Pris Vinmonopolet kr. 309,90
Antall i kasse 12	Sortiment	Vectura nr 132087 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>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Bevioli per ogni momento