

Marc Kreydenweiss Clos du Val d'Éléon

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.

"Gentile" - en blanding av to edeldruer: Riesling og Pinot Gris.

Vinmarkene ligger i bratte skråninger i Clos Rebberg og preges av et unikt terroir rikt på grå skifer. 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 og det er ikke uvanlig å se vingårder dekket med snø i Alsace.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Alsace
Produsent	Domaine Marc Kreydenweiss
Årgang	2020
Druetyper	50% Riesling, 50% Pinot Gris
Vinifikasjon	Biodynamiske druer. Vinifikasjon på gamle foudre-fat med naturgjær. Ufiltrerte viner.
Lagring	Vinen ligger på bunnfallet i minst 12 måneder.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 2,6 g/l Syre: 7,7 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 12 - 15 år
Karakteristikk	Duft av eple, marsipan og mineraler. Sødmefull og fruktig vin med frisk, rik og konsentrert finish.
Serveringstemperatur	10 - 12° C
Passer til	Fisk, skalldyr, lyst kjøtt, pastaretter og ost. Utmerket matvin.
Webseite	www.kreydenweiss.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5843001	2652196	kr. 414,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12		132088 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
Ready for every moment