

Marc Kreydenweiss Ansata

Frankrike / Languedoc-Roussillon / Vin de Pays du Gard



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.

Marc Kreydenweiss mener at å lage vin er hans måte å uttrykke seg på. Symbolikk kan formidle et kraftig budskap og slik er det tenkt at denne vinen skal gjøre. Ansata har flere referanser til forskjellige kulturer, for Maya-indianerne symboliserte Ansata gjenfødelse av naturen, men også menneskenes spirituelle gjenoppdagelse. For andre sivilisasjoner betød Ansata 'det gudommelige på jorden'. For en vinmaker refererer det til plogen som brukes i vinmarken, og representerer dessuten en bro mellom vinskapere og forbrukere.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	IGP Vin de Pays du Gard
Produsent	Domaine Marc Kreydenweiss
Druetyper	100% Biodynamisk Syrah
Vinifikasjon	Innhøsting for hånd. Gjæring med naturgjær.
Lagring	Lagring i 12-18 måneder på gamle barriques og foundre-fat.
Analyse	Sukker: 0,7 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i noen år.
Karakteristikk	Mørk fioletrød farge med tett og opak kjerne. Aroma av mørke kirsebær, pepper og urter. Fylldig og frisk med fin tanninstruktur preget av mørke bær og krydder. Hint av fat i finishen.
Serveringstemperatur	18° C
Passer til	Storvilt, storfe, lam og sau.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	875601	2939734	kr. 350,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

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