

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.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	AOC Alsace
Produsent	Domaine Marc Kreydenweiss
Årgang	2021
Druetyper	100% Riesling
Vinifikasjon	Langsom pressing av hele drueklaser, gjæring og malolaktisk gjæring med naturgjær. Lagring på bunnfall på gamle foudre-fat med naturgjær.
Lagring	Vinen ligger 14 måneder på bunnfallet.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 1,7 g/l Syre: 9,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år.
Karakteristikk	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.
Serveringstemperatur	10 - 12° C
Passer til	Fisk og skalldyr (uten fete sauser), men også til lyst kjøtt og ost.
Webseite	www.kreydenweiss.com

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5842901		kr. 339,90
Antall i kasse	Sortiment	SAP nr	
12		34607 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>