

# Marc Kreydenweiss Lerchenberg Pinot Gris

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 fra Lerchenberg som ligger vest for Moenchberg Grand Cru. Vinmarkene ligger på kuperte åser med leirholdig jordsmonn.

Vinstokkene er 35 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% Pinot Gris  |                   |                          |
| <b>Vinifikasjon</b>         | 10% av druene masereres i en uke før vinifikasjon på gamle foudre-fat med naturgjær. Malolaktisk gjæring.                        |                   |                          |
| <b>Lagring</b>              | Vinen ligger minst 14 måneder på bunnfallet.   |                   |                          |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 13,5 %  | Sukker: 3,4 g/l   | Syre: 8,4 g/l            |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.  |                   |                          |
| <b>Karakteristikk</b>       | Gul farge med rosa skjær. Duft av modne, gule frukter med noe røyk. Rik, tørr og fruktig med god fylde, friskhet og mineralitet. |                   |                          |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 10-12° C   |                   |                          |
| <b>Passer til</b>           | Utmerket til fet fisk, hvitt kjøtt og kylling.   |                   |                          |
| <b>Webseite</b>             | www.kreydenweiss.com   |                   |                          |
| <b>Volum</b>                | <b>Varenummer</b>  | <b>EPD-nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,75 L                      | 561201   | 4580064           | kr. 344,90               |
| <b>Antall i kasse</b>       | <b>Sortiment</b>   | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 12                          |  |                   |                          |

Høyoppløselig bilde



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  
*Drink for every moment*