

# Marc Kreydenweiss Kastelberg Grand Cru Riesling

Frankrike / Alsace / Alsace Grand Cru



Høyoppløselig bilde



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.

Kastelberg er navnet på en vingård med Grand Cru-appellasjon, beliggende i underregionen Bas-Rhin. Den er en av to Grand Cru-vingårder i kommunen Andlau, den andre er naboen Wiebelsberg. Kastelbergs åssider dekker kun 6 ha, noe som gjør den til den nest minste Grand Cru i Alsace, bare litt større enn Kanzlerberg. Bakkene stiger bratt opp 240-300 meter fra elven Andlau, og jordsmonnet preges for det meste av sandsten med god drenering. Området vender mot syd, noe som betyr at vinstokkene får maksimalt med sol gjennom dagen, en betydelig fordel i kjøligere år hvor druer fra andre vingårder sliter med å modnes. I varmere år gir Kastelberg rike og modne viner. Klimaet i hele Alsace-området er kontinentalt med spesielt lite nedbør grunnet Vosges-fjellene som stenger for dette. Fjellene beskytter også mot de sterke vestavindene, noe som gjør området til et av de tørreste og varmeste i den nordlige delen av Frankrike. Vinstokkene er 55 år gamle.

|                             |                                                                                                                                                   |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Hvitvin                                                                                                                                           |
| <b>Klassifikasjon</b>       | AOC Alsace Grand Cru                                                                                                                              |
| <b>Produsent</b>            | Domaine Marc Kreydenweiss                                                                                                                         |
| <b>Årgang</b>               | 2020                                                                                                                                              |
| <b>Druetyper</b>            | 100% Riesling                                                                                                                                     |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Vinifikasjon med naturgjær i gamle foudre-fat. Malolaktisk gjæring på samme fat.                                                                  |
| <b>Lagring</b>              | Ligger på bunnfallet i 25 måneder.                                                                                                                |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 13,5 %      Sukker: 5,9 g/l      Syre: 9,7 g/l                                                                                           |
| <b>Holdbarhet</b>           | Lagringspotensiale 20 - 30 år                                                                                                                     |
| <b>Karakteristikk</b>       | Nydelige sitrusaromaer med nesten tysk mineralkarakter, noe krydder. Kompleks, intens, stram og svært mineralsk smak med stor lengde og høy syre. |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 12° - 14° C                                                                                                                                       |
| <b>Passer til</b>           | Fisk og sjømat, spesielt god til hummer! Vinen tåler rike og kraftige sauser.                                                                     |

|                            |                              |                                                   |                                          |
|----------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Volum</b><br>0,75 L     | <b>Varenummer</b><br>5842801 | <b>EPD-nr</b><br>2652212                          | <b>Pris Vinmonopolet</b><br>kr. 1 114,90 |
| <b>Antall i kasse</b><br>6 | <b>Sortiment</b>             | <b>Vectura nr</b><br>132089<br>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*