2018 GEWURZTRAMINER MOSAIK

Alsace, Kuentz-Bas

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Gewürztraminer
Lagring: 10 mdr på ståltanke.
Alkohol: 14.0%
Syreindhold: 2,54 g/L
Restsukker: 11,6 g/L
PH værdi: 3,49
Skruelåg: Nej
Varenummer: 04006421835
Anbefales til:

Distriktet
Alsace er et af de franske vinområder, som gennem mange år har været genstand for stor opmærksomhed - og absolut ikke uden grund. Området er noget af det smukkeste og mest idylliske, man kan forestille sig. Vinmarkerne ligger for foden af bjergkæden Vogeserne (Les Vosges) og omkranser de mange, virkelig charmerende landsbyer, som findes langs "Route du vin" - vinvejen i Alsace.

Alsace grænser på hele den østlige side op til Tyskland, og historisk set har regionen været genstand for mange stridigheder mellem de to lande og derfor skiftevist tilhørt Frankrig og Tyskland. Men siden 1919 (efter afslutningen på 1. verdenskrig) har Alsace været fransk dog med undtagelse af perioden under 2. verdenskrig, hvor Frankrig var besat af Tyskland. Alsace er derfor på mange måder (stadig) et mix af fransk og tysk kultur. Sprogligt, gastronomisk, vinmæssigt, arkitektonisk og på flere andre områder har begge lande udøvet indflydelse, og stadig har vel en del franskmænd udenfor Alsace svært ved at opfatte Alsace som "rigtig fransk".

Området er helt ideelt til vinproduktion, da Vogeserne yder læ og beskyttelse til vinmarkerne, og Alsace har således både den laveste nedbørsmængde og de fleste solskinstimer i Frankrig. I området finder man mange vinkooperativer, nogle bedre end andre, men der er ingen tvivl om, at det er de mange små familiefirmaer, der er både hjertet og sjælen i Alsace. Det er blandt disse ofte små producenter, man finder perlerne.

Producenten
Ifølge lokale arkiver i Husseren-les-Chateaux havde familierne i Kuentz-Bas deres første vinaktiviteter her i 1795. Med mere end 200 års erfaring og et stort fokus på kvalitet samt 12 ha. vinmarker i et af de allerbedste områder i det sydlige Alsace, er det et vinhus, der altid har nydt høj anseelse. Vinmarkerne ligger primært mellem Husseren-les-Châteaux (Alsaces højest beliggende vinproducerende landsby) og nabolandsbyen Eguisheim (bl.a. Grand Cru Eichberg og Pfersigberg), men også i Ingersheim (Grand Cru Florimont) og i Ribeauvillé (Grand Cru Kirchberg og Geisberg) har Kuentz-Bas nogle af sine mest betydende vinmarker, som tilmed hører til blandt de absolut bedste i Alsace.

I 2004 overtog familiefirmaet Jean-Baptiste Adam i Ammerschwihr driften af Kuentz-Bas, og samtidig gik man over til biodynamisk dyrkning på alle husets marker. Den officielle godkendelse (Demeter) opnåede man 3 år senere i 2007.

Den fornemmeste vinserie hos Kuentz-Bas hedder "Trois Châteaux" (opkaldt efter de tre slotsruiner på toppen af bjerget bag Husseren-les Châteaux), og disse vine er udelukkende frembragt på druer fra egne marker. I denne serie laver huset en bred vifte af vine, som har potentiale til henlæggelse i nogle år, og som især i Grand Cru-udgaverne er med til at sætte de højeste standarder for alle vine i Alsace.

I serierne "La 4ème Tour" og "Mosaïk" findes både konventionelle, økologiske og biodynamiske vine, som dels er lavet på druer fra egne marker, dels på druer fra faste drueleverandører i området. Det er generelt vine, som besidder de herlige klassiske dyder fra Alsace og som kan nydes i deres ungdom.

Produktet
Som for en ægte mosaik, der er sammensat af mange forskellige stykker eller farver, er Kuentz-Bas' vine i serien "Mosaïk" lavet på druer fra flere forskellige parceller, med forskellige jordbundsforhold og mikro-klimaer, i området omkring Husseren-les-Châteaux. Denne diversitet giver kældermesteren Olivier Raffin mulighed for at lave vine i ægte Alsace-stil: Med renhed, elegance og kompleksitet. Lige til at nyde!

Gewürztraminer er vel den mest berømte vin fra Alsace. I det sydlige Alsace oplever man perfekte modningsbetingelser med meget varme august og september måneder. I visse årgange er man nødt til at plukke druerne lidt tidligere end normalt, da Gewürztraminer ellers vil blive næsten for voldsom. Også under vinificeringen er man nødt til at være meget påpasselig med at "tæmme" Gewürztraminer bl.a. ved at sænke temperaturen i gæringskarene for at fremme frugten og især friskheden. Vinen er både gæret og modnet (10 mdr.) i ståltanke.

Resultatet er overbevisende med en frugtrig, sprød og samtidig struktureret Gewürztraminer. Den har en eksotisk, krydret bouquet og smag, og en god friskhed og sprødhed i eftersmagen. Vinen er yderst velegnet som aperitif og er som skabt til blåskimmelost eller Alsace Munster-ost. Den kan også anvendes til asiatiskprægede retter med fisk eller