



DEPUIS 1795
KUENTZ-BAS

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 50% Auxerrois/Pinot Auxerrois, 50%

Pinot Blanc

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 04006921935

Anbefales til:



2019 PINOT BLANC LA 4EME TOUR ØKO

Alsace, Kuentz-Bas

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-Châteaux 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 "Mosaik" 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

Den nye serie af økologiske vine fra Kuentz-Bas hedder "La 4ème Tour" (det 4. tårn) og supplerer serien "Trois Châteaux", som henviser til de tre slotte (tårne) på toppen af skråningen bag landsbyen Husseren-les-Châteaux. Hvor vinene i serien "Trois Châteaux" er produceret med druer fra Kuentz-Bas' biodynamiske vinmarker, hentes druerne til "La 4ème Tour" på økologiskdyrkede marker ejet eller dyrket af Kuentz-Bas på skråningerne omkring landsbyen (300-400 m.o.h.). Man har således kontrol over produktionen fra dyrkning til aftapning. Som altid prioriterer kældermeesteren Olivier Raffin renhed, elegance og kompleksitet i vinene.

Pinot Blanc "La 4ème Tour" er sammensat af ca. 50% Pinot Blanc og 50% Auxerrois fra øst- og sydøstvendte parceller med en undergrund af ler, mergel, kalk, sandsten og løss. Perfekte forhold til hvidvine, som her både opnår optimal modning og en mineralitet og syre, som giver god balance til frugtsødmen. Efter en ganske skånsom presning (9 timer!) starter en spontan gæring på stålтанке med druernes naturlige gær, efterfulgt af en modning i 10 måneder "sur lie" på store træfade.

I duften byder vinen på lækre aromaer af linde- og akacieblomster friske toner af citrus og passion samt mere



VINOBLE