



DEPUIS 1795

KUENTZ-BAS

## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Pinot Gris

Lagring: 10 Mdr sur lie i 500 Liter fade

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 3,72 g/L

Restsukker: 26,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 04005521835

Anbefales til:



## 2018 PINOT GRIS, GRAND CRU, ØKO

### Eichberg, 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

Pinot Gris Trois Châteaux Grand Cru Eichberg kommer fra en enkelt parcel i Grand Cru marken "Eichberg" på grænsen mellem Husseren-les-Châteaux og Eguisheim, i en højde af 220 og 340 m. Her dyrker Kuentz-Bas sine druer efter biodynamiske principper. Den meget kalkholdige jordbund sikrer en god dræning af vandet i dybden, og den privilegerede beliggenhed - godt beskyttet mod vestenvinden af bjerget - sikrer en tidlig modning af druerne. Eichberg ("bjerget med egetræer") har i flere århundreder været kendt for sine fremragende Gewürztraminer, Pinot Gris og Riesling vine. Vinen er modnet "sur lie" i 10 mdr. på store, ældre egetræsfade.

Det er en meget fyldig og kompleks hvidvin med både sarte toner og mere pågående nuancer. I duften er vinen stadig en smule lukket i sin ungdom, men med lidt iltning kommer der spændende røgede toner, blandet med nuancer af modne, eksotiske frugter. I smagen har vinen en god struktur med både fede og mineralske toner, som danner en god harmoni.

Server den til røget fjerkræ, andebryst (meget gerne lavet med appelsiner), fuglevildt, pandestegt foie gras eller til de bedste blåskimmeloste. Den vil også være perfekt til desserter med ristede nødder eller sultede frugter serveret med



VINOBLE