



DEPUIS 1795

KUENTZ-BAS

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Riesling

Lagring: 12 Mdr på stål

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5,7 g/L

Restsukker: 2,9 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 04005422035

Anbefales til:



2020 RIESLING TROIS CHATEAUX GC BIO

Pfersigberg, 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 skiftevis 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

Riesling Trois Châteaux Grand Cru Pfersigberg kommer fra en enkelt parcel i Grand Cru marken "Pfersigberg" på grænsen mellem Husseren-les-Châteaux og Eguisheim, hvor Kuentz-Bas producerer sine druer efter biodynamiske principper. Jordbunden her er meget kalkholdig (havaflejringer), og det sikrer en god dræning af vandet i dybden og en tidlig modning af druerne. Pfersigberg ("bjerget med ferskentræer") har i flere århundreder været kendt som en af de bedste Grand Cru marker i Alsace.

Vinen får en lang, kølig gæring med druernes egen gær og en modning "sur lie" i 12 måneder på ståltanke. Riesling Grand Cru Pfersigberg fremstår klar og brillant i glasset. Bouqueten er meget intens med god frugt og komplekse nuancer af hvide blomster (, lindeblomst, lilje, syrener), som er klassiske for marken Pfersigberg. Smagen er utrolig kompleks med masser af frugt karakter (citrus, abrikos, ferskner) og en flot mineralsk karakter. Eftersmagten er lang og dvælende og efterlader et indtryk af en meget delikat vin.

Vinen kan især anbefales til grillede skaldyr eller fiskeretter med fede saucer men kunne såmænd sagtens anvendes til retter med lyst kød fx kalvekød med lys sauce eller "hane i Riesling". Prøv den også sammen med får- eller ødeost



VINOBLE