



Muenchberg Riesling

Grand Cru

Årgång Se prislista

Art.nummer 9003226

Pris exklusive moms Se prislista

Storlek 750 ml

Varukategori Vitt vin

Smaktyp Frisk & Fruktig

Producent Domaine Ostertag

Land Frankrike

Region Alsace

Druvsammansättning Riesling 100%

Alkoholhalt 13,5%

Smakbeskrivning

Stor, direkt yppig doft med toner av tropiska frukter och aningen kryddigt aromatiskt inslag. Fyllig, mycket frisk smak med insmickrande, generös fruktighet och bra längd

Serveringstips

Eleganta rätter av fisk, skaldjur och lättare rätter av fågel eller ljust kött, mycket bra till lagrade hårdostar som Münster, Appenzeller och Gruyere

Övrigt

André Ostertag är en hängiven "naturalist" som tycker naturen sköter sig själv bäst och ser sin roll som vinmakare som ett mentorskap med uppgiften att låta vinerna återspegla sin naturliga karaktär och marken de sprungit ur på bästa sätt. Hela familjen Ostertag är involverad i skötseln av egendomen på olika sätt. De förfogar över sammanlagt 14.3 hektar mark fördelad på drygt åttio odlingslotter i fem byar. Hela egendomen drivs sedan 1998 biodynamiskt. Muenchberg (munkarnas berg) planterades redan på 1100-talet av Cisterciensermunkar. Vingården är endast 17 hektar stor och Ostertag äger 2,05 hektar varav 1,65 är planterad med Riesling. Vingården är en av Alsaces mer unika Grand Cru-lägen på grund av sin blandning av röd sandsten och vulkaniskt sediment. Druvorna till vinet handplockades 6-7:e oktober, pressades i hela klasar och jästes ut med vildjäst till ett helt torrt vin med en restsockerhalt på endast 0.5 gram per liter.

Producenten

André Ostertag är pionjär och verklig eldsjäl inom biodynamisk odling och har byggt hela sin vinmakarfilosofi på övertygelsen att natur och människa måste verka i harmonisk samklang. Många "biodynamister" anser att naturen skapar vinet själv och odlarnas och vinmakarnas främsta uppgift är att finnas till hands och ge vinet bäst förutsättningar utan att manipulera det. André Ostertag nyanserar genom att säga "Vinrankan lever på jord, luft, vatten och ljus men för att låta dess sanna, inneboende själ skina igenom i vinet behövs människor som respekterar och förstår den". Egendomen övertogs av Andrés som tjuogoettåring 1980 efter sin far som grundat den 1966. "Jag har alltid velat göra vin. För mig är vin språk. Det talar till dina sinnen som syn, doft, smak och känsla men öppnar även upp ditt minne och dina minnen. Ett språk som lockar till vänlig dialog och förhöjer upplevelsen av ögonblicket, sällskapet och måltiden". André Ostertag delar upp sina viner i tre stilar: "Vin de Fruits"- Viner som främst uppvisar druvsortens egen karaktär och den mark och terroir (uppväxtmiljön som helhet) den vuxit spelar birollen. "Vin de Pierre"- Här har terroir huvudrollen och den druvsort som bäst återspeglar den är de som planteras. "Druvans främsta uppgift är att ge himlen och marken i vinet liv". De vingårdar Ostertag främst använder till dessa viner är egendomens äldsta och planterades först av

cisterciensermunkar som redan de uppmärksammade att kvaliteten från dem var utöver det vanliga. "Vin de Temps"-Vinerna här handlar om olika aspekter av tid. Vinerna görs bara exceptionellt bra år när vädret varit perfekt och druvorna kunnat skördas sent och ge söta, rika, ädelrötsangripna druvor. Av vinmakaren krävs tålamod och timing, hen måste veta att låta druvorna ta den tid de behöver och veta att skörda vid exakt rätt tidpunkt.