



Pinot Gris Barriques

Årgång Se prislista

Art.nummer 9015604

Pris exklusive moms Se prislista

Storlek 750 ml

Varukategori Vitt vin

Smaktyp Frisk & Fruktig

Producent Domaine Ostertag

Land Frankrike

Region Alsace

Druvsammansättning Pinot Gris 100%

Alkoholhalt 13,5%

Smakbeskrivning

Raffinerat blommig doft med toner av mogen gul frukt, citrus och druvtypisk lätt honungston. Tät, mycket frisk, komplex smak där diskreta toner från fatlagringen lyfter fram vinets mineralitet och fruktighet.

Serveringstips

Fylligt nog att passa ljust kött, kyckling eller kalv. Funkar även förträffligt till medelhavsinspirerad grillad fisk och lagrade ostar.

Övrigt

Vinet har jäst på små 228 liters ekfat varav 10% var nya, därefter mognadslagrades det på sin jästfällning under 11 månader. Enligt André Ostertag klarar vinet omkring sju års lagring men han själv föredrar det i sin blommande ungdom.

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 tålmod och timing, hen måste veta att låta druvorna ta den tid de behöver och veta att skörda vid exakt rätt tidpunkt.