



DOMAINE

Schoenenbourg Grand Cru Riesling 2005

Torrt vitt vin från AC Alsace Grand Cru, Frankrike

Området Klämt i den historiska dragkampen mellan Tyskland och Frankrike har Alsace utvecklat en blandkultur som även slår igenom i vinerna. Druvsorterna är ofta de tyska riesling eller gewurztraminer, medan vinmakningen påminner mer om den franska. Det är dock inte den enda motsägelsen i Alsace. Området ligger egentligen för långt norr ut för att odla kvalitativa viner och anledningen till att det ändå låter sig göras är närheten till bergskedjan Vogeserna, som skyddar området från såväl vind som regn. Schoenenbourg består av 2 hektar och är ett av de 51 Grand Crulägena i Alsace. Jordmånen utgörs av kalk och mägerl. Det ligger i direkt anslutning till den pittoreska staden Riquewihr.

Producenten Vinfirman Château & Terroir, som producerat vinet, har sin vinanläggning i Riquewihr. Château & Terroir ägs av Dopff & Irion. Strax söder om Colmar, i hjärtat av Alsace, ligger Château Isenbourg som är en fästning. Härifrån har firmans välkända vinserie Comtes d'Isenbourg hämtat sitt namn. Château Isenbourg ligger på en kulle i byn Rouffach, som ligger söder om staden Colmar. Firman gör viner på de flesta tillåtna druvsorter i olika kvalitetsklasser. De gör också Cremant d'Alsace dvs. mousserande viner.

Vinet Druvorna till vinet Schoenenbourg Grand Cru Riesling 2005 skördades för hand vid en hög mustvikt. En mjuk pressning av druvorna följdes av en jäsning i låg temperatur. Vinet fick sedan vara i kontakt med fällningen under cirka 3 månader. Därefter förvarades vinet i ståltankar under 9 månader. Sedan följde flasklagring i cirka ett år innan vinet började säljas. 2007 fick vinet en guldmedalj i vintävlingen Riesling du Monde. Årgången 2005 anses som mycket bra och vinet har en stor lagringspotential.

Karaktär Färgen är klar och ljusgul. Doften är stor fruktig med honung och mineral med tydlig rieslingkaraktär. Vinet är smakrikt och fylligt med en mycket frisk syra och inslag av honung och aprikos. Tydlig mineralton med en god lång behagligt fruktig eftersmak.

Serveras Vid 10-12° till skaldjur eller fisk. Ljummen, lätt stekt gåslever med en vinaigrettesallad är en superb kombination. Pilgrimsmusslor på en bädd av beurre blancsås är en annan superkombination.

Lagring Vinet är gott att dricka nu, men utvecklas under ytterligare några års lagring.

SE WWW.DOMAINE.SE ELLER SEPARAT PRISLISTA FÖR PRIS, FÖRPACKNING OCH VARUNUMMER.

Domaine Wines AB

Tel 08-546 107 00 • E-mail info@domaine.nu • Internet www.domaine.nu