



DOMAINE

Domaine Les Aubepines Pinot Gris

Torrt vitt vin från AC Alsace, 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 Gewürtztraminer, 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.

Producenten Strax söder om Colmar, i hjärtat av Alsace, ligger kooperativet Cave de Pfaffenheim. Firman är en av de största producenterna i Alsace och en föregångare för andra kvalitetsmedvetna kooperativ. Pfaffenheims vingårdar har varit kända sedan medeltiden och återfinns på några av de mest eftertraktade lägena i Alsace. De utvalda druvor som skördas här sorteras och delas in i tio olika kvalitetsnivåer, allt för att uppnå högsta möjliga kvalitet och mognad på druvorna. Tack vare sin höga kvalitet är Pfaffenheim den producent i Alsace som vunnit flest utmärkelser för sina viner.

Vinet Domaines Les Aubepines Pinot Gris framställs av druvor som plockats för hand och sedan pressats varsamt, utan att musten har någon kontakt med skalén. Vinet har sedan jästs i fyra veckor i ståltankar, under kontrollerad temperatur för att behålla fruktigheten. Vinet har inte genomgått någon malolaktisk jäsning. Efter jäsningen vilar vinet på fällningen under några månader innan det filtreras och buteljeras.

Karaktär Färgen är intensivt guldgul och klar. Doften är frisk och ren med aromatiska toner. Smaken är rik och sammetslen med kraftig kropp och en angenäm fruktighet. Avslutningen är bred och fruktig med en karakteristisk kryddig ton.

Serveras Vid 10-12° till fågel eller fisk. Prova till rökt lax med färsk potatis och örthollandaise.

Lagring Vinet har uppnått optimal mognad, men kan lagras ytterligare några år.