

FRANKRIG, ALSACE

Vinen er klar i glasset med en smuk intens farve. Bouqueten er let ristet med et ganske let touch af enebær og lidt kvædemarmelade. I ganen er vinen kompleks med en enestående aromatisk fylde.

Nyd vinen som aperitif eller til desserter. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER Tør Sød

FYLDE Let — — — — Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet på Gewürztraminer-druen. Gewürz betyder krydret på tysk, og vine på denne drue er på samme tid krydret og parfumeret. Slottet Haut-Koenigsbourgs mure skuer ud over Praelatenbergs bakker. Her i 250-350 meters højde ligger de sydøstvendte marker, hvorfra druerne til Gewürztraminer Grand Cru Praelatenberg høstes.

Den stenede kiselholdige jord giver god dræning til markerne, og under druernes vigtigste modningsperiode i august, ligger de spektakulære vinmarker badet i sol, hvilket giver druer med masser af smag og fylde. Druerne høstes manuelt og bringes til vineriet, hvor de presses. Gæring foregår i temperaturstyrede ståltanke for at bevare mest muligt af druernes karakter.

90 point

Vinbladet



FinansBureauet

