



KVALITÉ & KÄNSLA!



Sött vin

Gewurztraminer Bergheim 2020

Domaine Fernand ENGEL



Pris 195 kr
nr 671501 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor Gewurztraminer 100%

Vinmakare Xavier Baril

Alk. halt 12.5% **Totalsyra** 4,3 **Restsocker** 56

Jordmån Mörk kalkrik jordmån, med inslag av mærgel

Information Druvorna till vinet kommer från tre olika lägen i Bergheim som ligger på 215 meters höjd i centrala Alsace. Vinstockarna är ca 35 år gamla och arbetet i vingårdarna går efter Rudolf Steiners lära om biodynamik.

Karaktär Vinet är halvtorr med en härlig fruktsötma men har även en frisk och markant syra. Riklig doft av mogen mango, sultanrussin, mineral och litchifrukt. Smaken är rund och fruktig med inslag av päron, äpplen, persika och mandel.

Vinifiering Man pressar och jäser druvorna från de två olika vingårdarna separat. All skörd sker för hand och pressningen sker i hela druvklasar. Musten jäser sedan naturlig.

Lagring Lagrats på sin jästfällning i ståltank ca 14-16 månader. Vinet buteljeras efter en lätt filtrering.

Passar till Apéritif, asiatiska rätter eller fruktdesserter. Vinet passar även utmärkt till både hårdostar och blåmögelost.

Om producenten

Familjeegendomen Domaine Fernand Engel är beläget i centrala Alsace i byn Rorschwihr. Platsen är vacker med sina typiska korsvirkehus och ligger precis vid foten av det historiska slottet Haut-Koenigsbourg. År 1949 flyttade Fernand och Elisa till gården som tidigare tillhörde deras förfäder. Egendomen bestod då endast av några få hektar mark. Senare blev även Fernands och Elisas son Bernad och hans fru Danielle mer involverade i företaget och år 1989 exporterade de sin första flaska utanför Frankrike. 1995 tillkommer Bernads och Danielles dotter Sandrine tillsammans med sin man Xavier och de börjar utöka sin areal. De ägde då 32 hektar mark. Vid den tiden börjar de även att konvertera sina vingårdar till ekologisk odling, något som tog sin början efter att Bernad fick plötsliga allergiattacker. Deras teori var att attackerna berodde på allergi mot de bekämpningsmedel som de då använde i sina vingårdar.

Idag äger familjen 41 hektar vingårdsmark där allt är ekologiskt certifierat och arbetet sker även efter biodynamiska principer. Vinerna tillverkas enbart av egen frukt från vingårdarna som finns i 6 olika byar i Alsace, alla med just sin specifika jordmån. All skörd sker för hand och vinerna produceras på sju tillåtna druvor i Alsace så som: Riesling, Sylvaner, Gewurztraminer, Muscat d'Alsace, Pinot blanc, Pinot noir, och Tokay pinot gris. De säljer mycket av sitt vin direkt till kunder på gården medan ca en tredjedel går på export.