



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Pinot Gris Vendanges Tardives 375ml 2019

Domaine Fernand ENGEL



Pris 179 kr
nr 7819702 - 375 ml

Ursprung Alsace

Druvor Pinot Gris

Vinmakare Xavier Baril

Alk. halt 12% **Totalsyra** 6,4 **Restsocker** 93

Jordmån Djup, stening och mörk kalksten blandat med lera ovanpå hård kalksten och oligocen mägerl.

Information Druvorna till vinet kommer från en vingård i Bergheim belägen i en östsluttning. Medelåldern på vinstockarna är 18 år. Vendanges Tardives (eller Late Harvest) betyder att vinet är tillverkat av övermogna druvor. Den naturliga sockerhalten ska vara över 16 %. Vid bra förhållanden kan vinet lagras minst 20 år.

Karaktär Rik och intensiv doft av russin, vanilj, gräddkola, fikon och kanderad frukt. Smaken är generös och söt med en lång eftersmak.

Vinifiering 60% av druvorna är angripna av botrytis och druvorna får hänga kvar på vinrankan långt in på hösten. När de börjar dra ihop sig som ett russin och ge ifrån sig vätska är det dax för skörd. Denna process gör man för att utvinna så mycket socker och smak ur druvorna som möjligt. Efter skörd pressas druvorna skonsamt i hela klasar innan musten får jäsa.

Passar till God att dricka efter maten, som en dessert i sig själv men passar också bra till desserter med choklad och bär. Även anklever med Vendanges Tardives är en strålande kombination.

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.