



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Pinot Noir Cuvée Fernand 2022

Domaine Fernand ENGEL



Pris 279 kr  
nr EN0901 - 750 ml

**Ursprung** Alsace

**Druvor** Pinot Noir

**Alk. halt** 13%

**Jordmån** Kalkrik grund ovanpå mærgel och röd jord

**Information** Druvorna till vinet kommer från vingårdar i Orschwiller och St Hippolyt som ligger på sluttningar mot öster och söder. Vinet kan lagars i ca 15 år.

**Karaktär** Fruktig doft med aromer av vinbär, körsbär, lakrits och hasselnötter. Smaken är rund och fruktig med mjuka tanniner och inslag av hallon, lakrits och jordgubbar. Härligt långt avslut.

**Vinifiering** All skörd och sortering sker för hand som följs av 14 dagars maceration. Musten kyls sedan ner till ca 8-10 grader och det tillsätts ingen jäst. Pigage görs en gång om dagen.

**Lagring** Vinet genomgår malolaktisk jäsning och buteljeras efter en lätt filtrering.

**Passar till** Köttträtter, så som kyckling, kalv eller en härlig gryta. Vinets runda tanniner gör även att vegetarisk mat är en fin match, liksom olika typer av ostar.

## 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.