



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Sylvaner Renaissance 2020

Domaine Fernand ENGEL



Pris 249 kr
nr EN1001 - 750 ml

Ursprung Alsace

Druvor Sylvaner

Alk. halt 13%

Jordmån Bruna kalkrika jordar på oligocen märgel, lera och sand

Information Druvorna till vinet kommer från två olika vingårdar i Bergheim, Buhl och Pflanzereben. Båda ligger med exponering mot öst och sydöst på en svag lutning (1 till 2%). Renaissance vinerna från Engel lanserades 2015 och är en uppsättning av torra och väldigt koncentrerade viner tillverkade på ett ovanligt sätt med en unik vinfiering.

Karaktär Doften är stor och rik med aromer av päron, grapefrukt, grillad citron, nybakat bröd och hasselnötter. Smaken är kraftfull med en frisk syra och inslag av av gula frukter, brynt smör och rostade nötter. Långt och ihållande avslut.

Vinifiering Druvorna skördas för hand när det nästan är övermogna och endel läggs för att torka i tre månader. I början av december blandas de torkade, russinliknande druvorna in i den andra delen av vinet och ligger där i tre månader till. Detta frigör tanniner och tillför en diskret sötma. Vinet får då en stor komplexitet och smakrikedom.

Passar till Grillad fisk och skaldjur, gärna med en fetare sås! Ljusa köttretter, vegetarsikt och lagrade hårdostar.

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 Elisass 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.