



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

## Gewurztraminer Grand Cru Altenberg Bergheim 2024

Domaine Fernand ENGEL



Pris 289 kr  
nr 9232101 - 750 ml

**Ursprung** Alsace

**Druvor** Gewurztraminer 100%

**Alk. halt** 13%

**Jordmån** Fossilrika kalk- och mörk jord

**Information** Strax utanför den medeltida staden Bergheim breder denna vingård ut sig. Altenberg de Bergheim är en av Alsaces mest anrika Grand Cru-lägen och har varit omtalad för sina viner sedan medeltiden. Vingårdarna är belägna mellan 220 och 330 meter över havet på de branta sluttningarna av Grasberg, med sydöstlig exponering som ger optimal solexponering och ett varmt mikroklimat. Jordmånen består av fossilrika kalk- och mörk jord från jura-perioden, ofta rödaktiga och steniga, vilket bidrar till både koncentration och elegans i vinet. Odlingsmetoden följer principerna för ekologiskt jordbruk och vinet är certifierat ekologiskt. Lagringspotential i 10+ år

**Karaktär** Intensivt aromatisk doft med klassiska Gewurztraminer-toner av rosor, litchi och exotiska frukter, kompletterat med kryddiga nyanser av kanel och muskot.

Smaken är fyllig och silkeslen med en fin balans mellan sötma och friskhet. Lång eftersmak med inslag av passionsfrukt, kvitten, mandelmassa och subtila rostade toner.

**Vinifiering** Handplockade druvor med ca 40% botrytis (ädelsötma). Skonsam pneumatisk pressning av hela klasar under 6 timmar.

**Lagring** Lagring på ståltanklagring på sin jästfällning i ca 10 månader för att framhäva fräschör och terroir

**Passar till** Perfekt till kraftiga ostar som Munster, Roquefort och getost. Tack vare sin fräschör även utmärkt till fisk, skaldjur, grönsaker och asiatisk mat. Även en klassiker till foie gras.

## 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.