



## Alsace Gewurztraminer, Grand Cru Marckrain, 2009

268:-

214,40:- exkl moms

50 cl

Artikelnummer: BA-ALSB1005

Typ: Mousserande och söta

Producent: Domaine Laurent Barth

Land: Frankrike

Region: Alsace

Förpackning: Flaska

Storlek: 375 ml

Alkoholhalt: 13%

Serveras vid: 8-10

Ekologisk: Ja

Druvor: 100% Gewurztraminer

Årgång: 2009

Klassificering: AOC Alsace Gewurztraminer, Grand Cru

Vinification: Skörden pressas långsamt och försiktigt i pneumatisk press. Musten kyls och fasta partiklar får sjunka till botten så att de kan avskiljas. Jäses i små ståltankar vid 18 - 20°. Alkoholjäsningen kan pågå från 3 veckor till 10 månader. Långsam jäsning ger komplexa och något feta viner. Malolaktisk jäsning tillåts ej.

Växtplats och jordmån: Vingården Marckrain som är klassad som Grand Cr ligger i Bennwihr ca 250 m ö.h. Vinet växer i låga sluttningar som

exponeras mot ost/sydost. Jordmånen består främst av kalkrik mörk jord.

**Mognadslagring:** Vinet mognar på sina jästresten under 10-12 månader i väl använda 6 till 15 hl ekfat (foudres). Avsikten är att vinet skall få lätt kontakt med syret i luften vilket inte sker i ett helt slutet kärl. När vinet nu stabiliserats på ett naturligt sätt tappas det på flaska vid två olika tillfällen (juli och september) utan några tillsatser förutom lätt svavling. Drickes bäst 2012-

**Skörd:** Odlingen sker organiskt (Agriculture Biologique) och i många stycken även biodynamiskt. Druvorna skördas sent och är delvis (30 %) angripna av ädelröta. Manuell skörd i korgar om högst 100 kg. Stockarna planteras tätt och skördeuttaget är lågt, ca 40 hl/ha, vilket är hälften av vad lagarna tillåter.

**Avsmakning:** Färg: Mörk gul. Doft: Aromatisk, druvtypisk, inslag av aprikoser, rosor och citrus. Smak: Söt, frisk syra, inslag av torkade aprikoser och honung.

**Innehåll:** Socker 94 g/l Syra 5,3 g/l Svaveldioxid E220