

Maison Preiss-Henny (Mittelwihr - Alsace)

Et fantastiske Alsace hus med en beliggenhed i hjertet af Alsace i den smukke by Mittelwihr. Et vinhus og en vinfamilie, der har stolte traditioner og en historie, der begynder helt tilbage i 1535.

Beliggende lige i hjertet af Alsace råder de over ca. 28 hektar vinmarker. Huset ejes af den berømte Beyer familie, der i årtier har været anerkendt, som en af de dygtigste producenter i hele Alsace. Det er da også Leo Beyer, der 100% står for den samlede produktion. Så i særdeleshed et fund for Pinochar Wine.

Det er ganske enkelt helt fantastisk flotte Alsace vine, som man bl.a. finder på vinkortet hos den berømte 3-stjernede Michelin Restaurant Auberge l'ill i Alsace.

Vinene fra Maison Preiss-Henny er forrygende. Det er klassisk Alsace Riesling, der er tørre på den helt rigtige måde uden at det bliver for kantet. Masser af ren frugt, koncentration og balance.

Noget af det tætteste man kommer på den perfekte madvin!

Maison Preiss-Henny - Alsace Cuvée Marcel Preiss Riesling 2011

Vinen produceres i klassisk Alsace stil, og denne Cuvée begynder at vise let modne tegn, der gør den til en stor smagsoplevelse.

Dybde, intensitet og koncentration i flot forening.

En Alsace Riesling fra øverste hylde.

Druesammensætning

100% Riesling

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk smuk guld gylden farve i glasset med en smukt let grønligt skær gennem glasset.

Duften

En flot duft vælter op af glasset. Intens og forførende som næsten kun Riesling kan gøre det. Det er en duft med mange facetter. Stikkelsbær, grønne æbler, snert af petroleum, lette tropiske elementer og lidt Earl Grey The.

Smagen

Vinen er rank og frisk. Man fornemmer dog alligevel den har næsten 10 år bag sig. Den har et højt koncentrationsniveau og en fuldstændig magiske syreprofil. Lækker tekstur, intens og i forrygende flot balance. Selvom den er næsten 10 år gammel er der fortsat masser af frisk ungdommelig frugt – flot!

Giv den roligt en 2-3 timer på karaffel.

Eftersmagen

Eftersmagen indledes med en herligt svirp af den præcise syre. Derefter følger masser af frisk frugt, der bliver hængende i ret lang tid.