

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 - Cuvée Marcel Preiss Riesling Grand Cru "Pfersigberg" 2012

Grand Cru marker Pfersigberg er hele 75 hektar stor. Frit oversat betyder det faktisk ferskenbjerget, men det er ikke helt noget vinene lever op til. De er på ingen måde eksotiske, men til gengæld noget af de ypperste i tør Riesling fra Alsace.

Jordbunden er meget kalkholdig, og er med til at give vinene en skøn mineralitet. Eller er jordbunden lerholdig med masser af sandsten.

Druesammensætning

100% Riesling

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står smukt og krystalklar i glasset. Farve er lys gylden med et let grønligt skær.

Duften

En åben og intens duft – masser af indtryk. Den har et strejf af petroleum, men er ellers præget af citrus toner, hvor særligt lemon dominerer. Dertil lidt grønne noter fra agurkesaft, friske siv og lidt hasselnødder.

Smagen

Smagen er som ventet både intens og koncentreret. Den er helt frisk. Masser af frisk ung frugt der flot akkompagneres af en blid, men meget nærværende syre. Er man til den lidt tørre Riesling kan den sagtens nydes solo, men det er igen en vin, der skriger efter mad. Velkomponeret og i uhyre flot balance – intet stikker ud.

Det er vigtigt den lige får 2-3 timer på karaffel inde servering. Skal naturligvis serveres køligt.

Eftersmagen

Det høje koncentrationsniveau fornemmes tydeligt i begyndelsen af eftersmagen. Den strammer sig lige op. Derefter den blide syre, der afløses af frugt, frugt og atter frugt. I meget lang tid!