

## 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 Reserve Henny Riesling 2016

Helt klassisk og flot rank Alsace Riesling, hvor Leon Beyer i denne Cuvée udvælger nogle af de ældste parceller som materiale til vinen.

Det giver vinen en uhyre flot intensitet og koncentration, der bare skriger på mad.

Måske noget af det bedste madvin, der findes på markedet i dag.

### Druesammensætning

100% Riesling

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen I glasset

En smuk krystallklar guldgylden farve i glasset. Men fornemmer en let grønlig kant.

#### Duften

En særdeles rig og udtryksfuld duft. Intens og forførende. Der er både eksotiske og citrus prægede noter, hvor noget af det første man møder er lime og friske mandariner. Men masser af elementer blander sig, og der kommer toner fra popcorn, solsikke, svag snert af petroleum og smørblomster.

#### Smagen

Vinene har en ualmindelig dejlig tekstur. Frugten er ren med en virkelig flot koncentration. Og syren..... syren er simpelthen uovertruffen, og bringer vinen er nærmest perfekt balance. Det er den perfekte madvin, og vil gå formidabelt til både skaldyr, fiskeretter og lyst kød.

Giv den gerne et par timer på karaffel inden servering.

#### Eftersmagen

Eftersmagen starter med en dejlig frisk syrlighed. Den unge friske frugt bliver liggende meget længe. Mundvandet sættes i gang og prikker til lysten til endnu en slurk.