

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'Il 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 Riesling 2018

Vinen er lavet på druer fra marker omkring de to byer Mittelwihr og Eguisheim.

Jordbunden er klassisk Alsace jordbund med masser af ler og kalksten.

Det var et usædvanligt år med en periode med ekstremt meget regn, efterfulgt af en juli der var langt varmere end normalt. Men det blev fra naturens side balanceret ud, og da høsten begyndte den 3. september var druematerialet af både høj kvalitet og kvantitet.

Druesammensætning

100% Riesling

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen star krystalklart i glasset med en smuk gylden næsten guldgylden farve i glasset.

Duften

En dejlig frisk og indbydende duft med grønne citrus noter. Frugten er ren og der fornemmes tillige lidt friske grønne æbler.

Smagen

En dejlig rank ung frugt med masser af intensitet og en flot koncentration. En medium fyldig Riesling med dejlig tekstur. Syren er ganske enkelt helt vidunderlig – som den skal være i Alsace. Det er en vin i virkelig flot balance. Endnu en nærmest magisk madvin, der vil pynte til fisk, skaldyr eller lyst kød. Eller måske som kølig aperitif på terrassen.

Eftersmagen

Syren prikker elegant til ganen – skønt. Den syrlige fornemmelse bliver hængende lidt, og så kommer den unge frugt galopperende Og bliver liggende ret længe – imponerende længde.