

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 2018

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

Den fremstår næsten som flydende guld i glasset. Smuk farve og næsten fedladen i glasset.

Duften

Den signalerer at den har 5 år bag sig, og de første strejf af båd petroleum og fernis er ankommet. Men også masser af frugt i form af karambol, ananas, blodappelsin og næsten modne gule æbler. Et strejf af både bananlikør og valnødder.

Spændende og kompleks duft man virkelig kan gå på opdagelse i.

Smagen

Man møder en helstøbt vin med dejlig tekstur og imponerende koncentrationsniveau. Stadig ung i udtrykket, og den friske syrlige frugt efterlader næsten en tannisk fornemmelse i munden. Syren er markant og skriger på mad. Den er harmonisk, kompleks og aldeles velsmagende.

Den har fortsat et langt liv foran sig, og har godt en et par timer på karaffel inden servering.

Et perfekt match til alskens fiskeretter, sushi, skaldyr og lyst kød. Eller til en frisk sommersalat!

Eftersmagen

En dejlig syreligt næsten let bittert bid indleder en herlig eftersmag. Dernæst kommer oceaner af frugt rullende, og bliver hængende i imponerende lang tid.

(Smaat den 25. februar 2023)