

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 2019

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.

Alkohol: 12,5 %.

Druesammensætning

100% Riesling

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en flot næste olieret struktur med et krystalklart guldgyldent skær.

Duften

Ingen tvivl om at vi er i Alsace. Frugt og mineralitet i skøn forening. Frugten domineres af friske unge pærer, frisk ananas, karambol og et strejf af lime. Det mineralske islæt er en flintet og let kalket tone. Dertil hasselnødder og en diskret note af petroleum, der indikerer, at de ikke er en helt ung vin. Virkelig en kompleks, spændende og velduftende næse.

Smagen

Også i smagen er der masser frugt. Syren er præcis, pirrende og virkelig flot. Vinen er harmonisk og med en høj koncentration. Ret blød tekstur, der gør den meget venlig og imødekommende. Den er frisk og fortsat med primært en ungdommelig profil, men man fornemmer dog, at den har smidt noget af det helt ungdommelige.

Og som altid med Riesling fra Alsace, så nærmest skriger vinen på mad....

Det kunne være en grillet laks, skaldyr eller sushi.

Eftersmagen

Eftersmagen er som ventet ret lang, hvor det er frugten der dominerer. Begyndelsen er med et let bittert bid, der dog hurtigt afløses af den rene og velsmagende frugt.

(Smaat den 25. september 2025)