

Marc Kreydenweiss – en favoritt fra Alsace



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Marc Kreydenweiss startet opp på 70-tallet og er stadig blant våre favoritter når vi smaker vin fra Alsace. Grunnen er enkel. Stedegne viner med god konsentrasjon og nydelig syrlighet.



Alsace, denne nördøstlige delen av Frankrike, er en interessant blanding av fransk og tysk særpreg. Vosgefjellene skjærer og skiller dalen fra det øvrige Frankrike. Rhinen skiller den fra Tyskland. Den fargerike kulturblanding er resultat av kriger og grensestrider som har ridd distriktet siden traktaten i Westfalen gjorde slutt på trettiårskrigen i 1648. Alsace kom under fransk suverenitet, og kongelige edikter i 1662, 1682, og 1687 og tilbød gratis jord til alle som ville dyrke den. Sveitsere, tyskere, tyrolere og lorrainere strømmet til området. Under den fransk-tyske krig i 1871 kom området igjen under tysk herredømme, og forble tysk til første verdenskrig tok slutt. Da ble de franske igjen, og Alsace begynte å organisere sine vinmarker i samsvar med det

nye franske AOC-systemet. I 1940 rykket tyskerne inn igjen før organiseringen var ferdig. Først etter annen verdenskrig da Alsace igjen var fritt – og fransk – kunne arbeidet gjenopptas. I 1962 fikk endelig Alsace AOC-status. Selv om vindyrkingen i Alsace tilsynelatende startet senere enn andre steder i Frankrike, var vinene i dette området allerede i middelalderen meget berømte og ble drukket ved de kongelige bord under navnet "Vin d'Aussay". Kulturen er unik og mange familier snakker fortsatt Alsacien, en dialekt særegen for regionen som verken er fransk eller tysk.

Du finner ikke Alsace vin på Bag in boks. Alsacevin tappes alltid på flasker i distriktet og alltid på den spesielle flasketyper "Flûte d'Alsace" – mosel-flasken. De hvite vinene er fyldige og tørre, helt i fransk stil, for å passe til mat. Alsaceviner passer oss nordboere utmerket, smaksmessig og oftest prismessig. Dessuten er Alsace et Harry Potter eventyr-sjarmerende område, passe stort å begynne med, og enkelt og orientere seg i dersom man vil reise i et vindistrikt. Tvers gjennom området går det en vinvei – Route du vin. Landskapet er vakkert og maten forførrisk: Foie gras, Choucroute (surkål med flekk og pølse), Coq au Riesling, Quiche Lorraine, patéer og Munsterost med og uten karve er noen eksempler.

Opprinnelig har familien Kreydenweiss dyrket druer i Alsaceregionen i tre århundrer. I 1948 kom Marc Kreydenweiss til verden og i en alder av 23 begynte han å lage vin under egen etikett. Oppstartsårene var vanskelig, men i 1984 besluttet Kreydenweiss å fokusere på viner med høykvalitet som var stedegen og ikke masse produsert som ellers var vanlig i Alsace. Kreydenweiss-vinene er anerkjent for en stil som uttrykker høy konsentrasjon, kompleksitet og lang ettersmak. Det store skiftet kom i årene etter 1989. Da besluttet Marc Kreydenweiss å innføre biodynamisk vindyrking. Med bruk av homøopatiske behandlinger og praksis på gårdene, forblir vinmerkene levende og godt balanserte og gir dermed friske druer av høyeste kvalitet druer. Et viktig moment når klimaet endrer seg og du i mange årganger trenger robuste vinplanter med et fungerende "immunforsvar" rundt seg.

Alsace er som Bourgogne når det gjelder å finne gode viner. Det er vinprodusenten sin troverdighet over tid som skaper gode kjøp. Hugel, Trimbach, Rieffel, E. Boeckel, Weinbach er et lite utvalg, men på toppen i våre hoder troner Marc Kreydenweiss for tiden.

5842801

Kreydenweiss Kastelberg Grand Cru Riesling 2009

Gyllen farge. Botrytis, honning, mineralsk og sitrus på duft. Fyldig rik vin, med lang ettersmak. Konsentrert Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 369,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Einar A Engelstad AS

4897201

Kreydenweiss Wiebelsberg GC Riesling 2009

Middels gyllen farge. Aromatisk, krydder og gul frukt på duft. Botrytispreget. Utviklet, frisk, server avkjølt Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 277,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Einar A Engelstad AS

5843001

Kreydenweiss Clos du Val d'Éléon 2015

Lys gulgrønn farge. Sitrus, mineralsk og gul frukt på duft. . Middels fylde og god syrlighet. Frisk syrlig avslutning. Fruktdrevet stil Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 212,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 5)

Einar A Engelstad AS

5842901

Kreydenweiss Andlau Riesling 2015

Lys grønn gul farge. Sitrus, mineral og moden frukt på duft. . Deilig friskhet og lengde. Veldig god vin! Passer til: Fisk, lyst kjøtt, skalldyr.

kr 179,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Einar A Engelstad AS

490101

Kreydenweiss Kritt Pinot Blanc 2015

Lys gulgrønn farge. Fruktdrevet aromabilde. Sitrus og mineralsk. Krydderbilde, druepreget. Utypisk Pinot Blanc, flott fylde og lengde. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 168,- (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Einar A Engelstad AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 11 mars 2017