

Bott-Geyl Grand Cru Schlossberg Riesling

Hvitvin / Frankrike / Alsace

Produsent: **Domaine Bott-Geyl**

Årgang: 2019

Land: Frankrike

Distrikt: Alsace

Område: Alsace Grand Cru

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 388.0 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 485.0,-

EDP nr. : 9078788

SAP nr. : 9078788

Vinmonopol nr. : 14675001

Innhold:

Syre: 7.7

Sukker: < 3

Alkohol: 13,5 %



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Jean-Christophe Bott har vært ansvarlig for Domaine Bott-Geyl siden 1993. Eiendommen som hans forfar, Jean-Martin Geyl etablerte i 1795. Han konverterte vingårdene til å være økologiske i 2000 og deretter biodynamiske i 2002.

I vinmarkene konsentrerer han seg om lavt utbytte og i kjellerne fører han tilsyn med vinifiseringen på den mest naturlige og minimalistiske måten. Hele kunsten er å bringe sammen tradisjon og modernitet, for å ta best mulig vare på vinmarkene for ettertiden og å beskytte dens økologi.

I dag har Bott-Geyl 15 hektar med vinstokker, inkludert 6 Grands Crus og 4 Lieux-dits. De streber etter å få frem de naturlige kvalitetene og det unike ved hvert av sine terroirer og for å utføre vinifiseringen på en slik måte at denne unikheden vises i deres viner. Denne jakten på det autentiske følger ikke moten: Jean-Christophe Bott har hentet inspirasjon direkte fra vinkulturens historie, fra den allestedsnærværende naturen og fra sine erfaringer hos vinprodusenter i Frankrike, Tyskland og i den nye verden. Det er hans måte å samle historien til mennene og kvinnene i Bott-familien i Ribeauvillé og Geyl-familien i Béblenheim, som tok vare på vingårdene gjennom generasjoner.

Eiendommen består av 80 marker fordelt på 7 kommuner fra Ribeauvillé til Kientzheim i hjertet av regionen kalt «Vignobles perler».

Jean-Christophe konkluderer med at det er innlysende at det er et faktum at «alt avhenger av kvaliteten i vinmarkene». Det er ønsketenkning å anta at du kan forbedre den iboende kvaliteten til juicen eller vinene betydelig under vinifiseringen, eller senere: man kan bare prøve å beholde potensialet til druene. For å gå videre i jakten på uttrykket av aromaer, frukt og terroir, har Jean-Christophe, i tillegg til økologiske prinsipper, tatt i bruk prinsippene for biodynamisk landbruk.

«Det er viktig å forstå naturen til de forskjellige jordsmonnene som vinstokkene vokser på, for å pleie dem og fungere ordentlig», sier Jean-Christophe.

Bott-Geyl bruker aldri syntetiske soppdrepende midler, insektmidler eller ugressmidler fordi kjemiske produkter påvirker livet i jordmonnet. De ønsker å forbedre aktiviteten og mangfoldet i det mikrobielle livet ved å grave og pløye, samt spre organisk kompost. For best resultat må vinstokkene være i balanse med og kunne spre seg og vokse i sin naturlige rytme, men ikke i overkant, i jord som er full av liv. Dermed vil de yte sitt beste og man kan høste druene av høyeste kvalitet.

Mer om vinen

Sørvendte skråninger på 200-300 moh i Schlossberg som var den første Grand Cru-vinmarken i Alsace. Jordsmonn dominert av granitt og sandstein.

Vinifikasjon

Biodynamisk dyrkede druer høstet for hånd. Helklasepressing i 9 timer. Spontangjæring. Macerasjon på det fine bunnfallet frem til september året etter. 8 måneders lagring i eik fulgt av 3 måneder i rustfritt stål. Lagret på flaske i 5 år før den ble sluppet.

Smaksbeskrivelse

Strågul. Mineralsk, røykpreget og sitrusdominert duft. Tørr og frisk. Mineralsk med preg av sitrus, epler, lang avslutning.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt