

Bott-Geyl Grand Cru Mandelberg Riesling Vendange Tardive

Hvitvin / Frankrike / Alsace

Produsent: [Domaine Bott-Geyl](#)

Årgang: 2015

Land: Frankrike

Distrikt: Alsace

Område: Alsace Grand Cru

Veil. pris horeca: 439.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 549.0,-

EDP nr. : 9083663

SAP nr. : 9083663

Innhold:

Alkohol: 12,5 %



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 unikheten 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 jordsmonnet. 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 druen av høyeste kvalitet.

Mer om vinen

Kalkrik vinmark med sør/sør-øst eksponering. 52g sukker/liter, 6,9g syre/liter.

Vinifikasjon

Sent høstede druer. Helklasepressing i 10 timer. Spontangjæring. Maserasjon på bunnfallet frem til september året etter. Lagret i både eik i 8 måneder og rustfritt stål i 4 måneder. Lagret på flaske i 6 år før lansering.