DOMAINE KREYDENWEISS KASTELBERG GRAND CRU 2020

1.206.100

CROMBÉ

APPELLATIE

Alsace Grand Cru AOP

CLASSIFICATIE

Grand Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Riesling 100%

REGIO

Alsace

TYPE WIJN

Wit

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog



ALCOHOLVRIJ

Nee

AROMASTIJL

Aromatische neus, floraal met rijp steenfruit en houtaccenten. De wijn evolueert zich verder in het glas.

AFSLUITING

Kurk

FOODPAIRING

zeevruchten en vis, gevogelte, oudere kazen

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

8-10°C

SMAAKSTIJL

Verfijnd & Gelaagd

MONDGEVOEL

Aciditeit: 4/5

Tannines: 0/5

VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

TYPE GIST

Natuurlijk

TERROIR

HOOGTE

240-310m

KLIMAAT

Continentaal

BODEM

zwarte schist

LEEFTIJD WINGERDS

55 jaar

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

CERTIFICAAT

Ecocert, Biodyvin

FILOSOFIE

["Biodynamisch (certificaat)","Biologisch (certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Wijnen met persoonlijkheid cree?ren, dat is de passie van de familie Kreydenweiss. In 2007 nam Antoine het stokje over van zijn vader Marc, maar het hele gezin werkt nog altijd mee: Marc’s vrouw Charlotte en Antoine’s dochters Zoe, Lilou en Leonie. Als familieleden vormen ze een sterk team, allen met dezelfde gedrevenheid en passie. Zij zijn e?e?n van de pioniers van biodynamische wijnbouw in de Elzas. De verscheidenheid aan terroirs en hun subtiele interpretatie ervan is hier altijd een sterk punt geweest, versterkt door de veranderingen die door Antoine zijn doorgevoerd (o.a. langzamere persing en langdurige rijping op de lies). Zijn aandacht voor een vruchtbare en evenwichtige bodem is cruciaal. Verder worden hun labels ontworpen door kunstenaars. Per jaargang kiest men voor een andere artiest. Het ganse portfolio van Kreydenweiss is meer dan het ontdekken waard. Bekroning van *** in Revue du Vin de France 2037

WEETJE

De zwarte (door magma gebakken) schist is nergens anders in Alsace te vinden en houdt de warmte op.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk