



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Ostertag Fronholz Vendanges Tardives de Gewurztraminer 2019

Dessertvin | Alsace, Frankrike | VP-nr.: 11186601 | SAP-nr.: 9062534 | EPD-nr.: 9062534 | Pris: 559,00 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK

FAKTA

Land	Frankrike	Vinmark / lieu-dit	Fronzholz
Distrikt	Alsace	Antall hektar	1.1
Underdistrikt	-	Sukker	116.5 g/l
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt	Syre	4.8 g/l
Druetype	100 % gewürztraminer	Årstall plantet	1970
Alkohol	11,5 %	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Jordsmonn

Nedbrutt hvit sandstein, leire og mergel.

Bruksområde

Desserter og kaker, gjerne med sorbeter eller frisk frukt, gjerne tropisk frukt som litchi.

Karakteristikk

Selv om denne vinen kommer fra en svært solrik og generøs årgang, har den en overraskende frisk og presis struktur og en intens og delikat munnfølelse - som er klassisk for Fronholz-vinmarken, som har en unik evne til å balansere selv de rikeste årgangene. En svært konsentrert vin med en strålende aromatisk balanse mellom en lett kandisert fruktsødme, tørkede druer, ingefær, voks og en saltaktig mineralitet som gir en ren og forfriskende finish.

Vinifikasjon

Biodynamisk. I den nedre delen av denne vinmarken er vekstforholdene for gewurztraminer-druen helt ideelle. Gewurztraminer er egentlig en relativt rustikk drue, men når den får vokse i det mergel- og leireholdige jordsmonnet i den nederste delen av åssiden, samt i den sandholdige leiren like ovenfor, temmes den av jordsmonnets gode vannlagringskapasitet og det kjølige mikroklimaet i vinmarken (som varmes opp senere på dagen). Druene modner dermed sakte, noe som gir ypperlig fenolsk modning (hvilket er essensielt når man skal lage terroir-drevne viner av høy kvalitet), og sørger dessuten for god utvikling av edelråte i gunstige årganger. Alt dette gir druer med høy konsentrasjon (og dermed et utmerket potensial for vin laget av sent innhøstede druer) sammen med friskheten man får når druene får lov til å modne sakte og har god tid til å perfeksjonere kjerner og skall, samtidig som syren bevares. Fronholz-mineraliteten gjør resten av jobben, og balanserer rikheten med en lang og saltaktig finish. Håndplukking. Forsiktig pneumatisk pressing av hele klaser i ca. 8-12 timer. Langsom fermentering med stedegen gjær i ståltank. Ståltank - 8 mnd på berme.