

La grange de l'Oncle Charles La Montagne du Scarabée 2023



Produsent

La Grange de l'Oncle Charles

Om produsenten

Domenet startet tidlig i 2014 i Ostheim, Alsace. Vinmarkene, engene og frukthagene dyrkes i biodynamisk med den ytterste respekt for forfedres tradisjoner. I dag driver Jerome 5,5 ha vingårder i byene Ammerschwihr, Zellenberg, Kaysersberg og Ribeauville hvor druer plantes i komplantasjoner og produserer i gjennomsnitt 25hl/ha. Jerome mener at vinen hans rent kan uttrykke seg fra terroiret; det er da opp til vignerens å jobbe med minimum intervensjon for å lage kvalitetsvin.

Område

Uten traktor utføres pløyingen med trekkhestene deres: Sirius og Fastoche. Dette gjør at de unngår unødvendig jordpakking, som kveler biologisk og mikrobiologisk liv. De lar flokken sin med Ouessant-sauer beite i rekkene med vinranker. I tillegg til å klippe gresset, tilfører de organisk gjødsel til jorden.

Jordsmonn

Granitt

Druetype

Pinot Gris 60%, Riesling 40%

Karakteristikk

Kraftig, rik hvitvin, som skal dekanteres! Gyllengrønn. Lett reduktiv med bunnfallstener og svakt trevirke, mandler, modent eple, plumme, appelsinskall og hint av jordsmonn. Stor og fyldig syrlig smak med åpen karakter, lett tanninbitt, god tørrhet med klare volatile toner. En veldig flott vin med noen års lagring i kjelleren. Passer nydelig med skaldyr, fisk, kylling og svin.



VOLUM 75,0 cl
ALKOHOL 13,5%
VINMONOPOL 18933301
VECTURA 171886
EPD

TYPE Hvitvin
ÅRGANG
PRIS kr 929,90
VEILEDENDE PRIS kr 748,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris

