

AC ALSACE GRAND CRU, RANSKA

Gisselbrecht Riesling Grand Cru Muenchberg



Hinta Alkossa

19,99 €

Ruokasuositukset

Blinit
Miedot juustot
Rasvainen kala
Mausteiset makkarat

Tuoksu

Kukkainen, hillitty tuoksu, jossa mehiläisvahaa, persikoiden kiviä, limettä ja greippiä

Rypäle

Riesling

Maku

Kuiva, hapokas, sitruksinen, greippinen, persikkainen, yrttinen, mineraalinen

Väri

Vaalea oljenkeltainen

Alkon

makuluonnehdinta

Vivahteikas & ryhdikäs

Viininvalmistus

Rypäleet tähän tyylikkääseen Riesling-viiniin poimitaan käsin Muenchbergin Grand Cru tarhoilta, jotka sijaitsevat 10 kilometrin päässä Dambach-la-Villen kylästä. Maaperä on vulkaaninen ja tuottaa upean mineraalisia Riesling-viinejä. Viini on käytetty ensin viileässä terästankissa perinteisin menetelmin ja tämän jälkeen se on jätetty kypsyymään kahdeksaksi kuukaudeksi terätankkiin sekä pulloituksen jälkeen puoleksi vuodeksi varastoon.

Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Tämän rieslingin voi avata esimerkiksi teriyaki-marinoitujen ja grillattujen lohimedaljonkien seuraan tai vaaleiden liharuokien kumppaniksi. Grillatut ravut ja maustetut kasvisruoat ovat myös hyvä vaihtoehto tämän viinin kanssa.

Viini on valmista nautittavaksi, mutta sitä voi varastoida noin viisi vuotta. Suositustarjoilulämpötila on 12 astetta.

Gisselbrecht

Itävallasta Alsaceen kotiutuneen Gisselbrechtin perheen tarina Ranskan tunnetuimmalla viinintuotantoalueella alkaa 1600-luvulla. Perhe viljeli viiniä omistamallaan tarhoilla ja myivät valmistamansa viinit naapureidensa tapaan bulkkina. Vuonna 1936 perheyrityksen johdosta otti vastuun Willy Gisselbrecht, jota pidettiin omana aikanaan visionäärinä ja rohkeana miehenä. Willy Gisselbrecht teki päätöksen perheen tuottamien viinien itsenäisestä pulloituksesta ja myynnistä. Päätös oli oikea, sillä tänä päivänä Gisselbrecht on yksi maineikkaimmista viinintuottajista Alsacessa.

Gisselbrecht omistaa nykyisin 17 hehtaaria viinitarhoja Dambach-La-Ville -kylän ympäristössä. Perheen kruunujalokivi ovat grand cru -palstat Franksteinin tarhalla. Négociant-tuottajien tapaan Gisselbrecht myös ostaa rypäleitä paikallisilta tuottajilta, muun muassa Muenchberg-viinitarhan grand cru -palstoilta. Lukuisat viininystävät ympäri maailmaa ovat ihastuneet Alsacen viineihin. Gisselbrechtin viineistä yli puolet menee vientiin ja maineikkaan viinitilan asiakkaita ovat yksityiset viiniharrastajat, korkeatasoiset ravintolat sekä viinikaupat. Dambach-La-Villessä sijaitsevalla Gisselbrechtin viinitilalla syntyy vuosittain noin miljoona pulloa viiniä.

Tänä päivänä Gisselbrechtin viinin valmistuksesta vastaa Philippe Gisselbrecht, joka on valmistunut viinintekijäksi Ranskan Burgundissa. Ennen asettumistaan töihin perheensä viinitilalle vuonna 1993, mies hankki työkokemusta Burgundista, Beaujolaisista ja Champagnesta. Viinifanaatikoksi ja väsymättömäksi työntekijäksi kuvailtu mies uskoo, että Alsacen salaisuus ovat lukuisat eri lajikkeet ja niiden viljely kullekin lajikkeelle parhaiten soveltuvalla palstalla.

Vaikka Alsace on perinteinen viinintuotantoalue, uusi teknologia on löytänyt tiensä useille viinitiloille. Willy Gisselbrechtin johtamassa kellarissa viini saa käydä perinteisissä suurissa tammitynnyreissä, sementtitankeissa ja moderneissa vesivaipoilla jäähdytetyissä terästankeissa. Willy Gisselbrecht uskoo, että jos rypälemehu käy hitaasti viileässä lämpötilassa, viinin kaikki aromit saavat rauhassa herätä henkiin ja viinit säilyttävät raikkautensa. Viileässä käynyt viini myös säilyttää maaperästä lähtöisin olevan persoonallisuuden.

Lisätietoja

Maa	Ranska
Alue	AC Alsace Grand Cru
Tuottaja	Willy Gisselbrecht
Vuosikerta	2018
	Varmista asiakaspalvelustamme *
Saatavuus	Alko Ravintolat
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	12,50%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Litrahinta	26,52 €/l
Alkon tuotekoodi	591987
EAN	33213214926
SKU	607027
Korkkityyppi	Luonnonkorkki
Pulloja / laatikko	6 kpl
Makeusaste	Kuiva, erittäin kuiva
Sokeripitoisuus	6,00g/l
Täyteläisyysaste	Keskitäyteläinen

* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com