

Vinoplevelser

Riesling Reserve

Eschbach-Dornstetter, AOP



Vinbyen Ingersheim har siden middelalderen været kendt for sit enestående mikroklima, der er ideelt til vindyrkning, hvilket bl.a. de lokale klostre på et tidligt tidspunkt lærte at sætte pris på og udnytte.

Familien Eschbach har været en del af denne vinby siden 1736, hvor Joseph Eschbach kom til byen og blev ansat som gendarmerikommandant. Han købte blandt andet et af byens flotteste huse, der desværre blev solgt fra på et senere tidspunkt på grund af dårlig økonomi - i dag tjener det som byens rådhus.

Familien omdannede i 1962 Eschbach-Dornstetter til et købmandshus, og man begyndte for alvor at satse på vindyrkningen ved at opkøbe flere ideelt beliggende marker. Léon Beyer kom via ægteskab ind i Eschbach-familien i 1967, og hans søn, Marc Beyer, købte senere huset og overtog samtidig den totale kontrol med dyrkning og fremstilling af vin.

I dag er det stadig familien Beyer, der styrer huset: Ejerskabet fornægter sig heller ikke, for vinstilen er som hos hovedfirmaet Léon Beyer i Eguisheim til den lidt tørre side med flotte klassiske »madvine«.

»Den, der kender Riesling, kender Alsace - og den, der elsker Alsace, elsker Riesling«, siger de lokale avlere i Alsace.

Og der er ingen tvivl om, at Riesling er "Kongen", ikke bare i Alsace, men måske blandt alle hvidvinsdruer i verden. Kuriøst nok er Alsace det eneste sted i Frankrig, hvor denne ellers tyske drue par excellence vises den fornødne respekt.

Men i modsætning til de tyske artsfæller er Riesling d'Alsace næsten uden undtagelse en tør vin. Stilmæssigt giver Riesling-druen vine med en uforlignelig friskhed, balance og race. Duften og smagen varierer naturligvis fra kommune til kommune og fra avler til avler, men balancerer typisk mellem det blomstrende og det mineralske.

Leverandør

Eschbach-Dornstetter

Land

Frankrig

Område

Alsace

Type/Farve

Hvidvin

Drue

100% Riesling

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Riesling

Serveringsforslag

Fisk - lys

Lyst kød

Fjerkræ

Vinifikation

Traditionel vinificering med brug af temperaturkontrollerede ståltanke.

Smagekommentarer

Dejlig og typisk liflig Riesling med en frisk og elegant drueduft. Smagen er tør og fint fyldig med både karakter og friskhed.

Alkohol

12,50%

Proptype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN