

Vinoplevelser

Pinot Blanc

Kuhlmann-Platz, AOP



Forestil dig det bedste fra to verdener, og du har Alsace. Området har i flere århundreder været et stridspunkt mellem Tyskland og Frankrig, fordi regionen ligger på grænsen mellem de to lande. Historisk set har Alsace derfor tilhørt både Frankrig og Tyskland, men i dag er området fransk. Det har sat sine spor. Når du besøger Alsace, er det tydeligt, hvordan begge lande har haft hver sin indflydelse på arkitekturen, gastronomien og vinproduktionen.

Kuhlmann Platz er en del af det meget anerkendte kooperativ fra Alsace, Cave de Hunawihir. Det var først efter 2. Verdenskrig at Alsace etablerede sig som et af verdens mest spændende vinområder. Krigen havde sat sine spor efter den tyske besættelse, og Alsace var igennem en helingsperiode. I 1954 indså en række vinbønder fra den billedskønne kommune Hunawihir, at de kunne forbedre kvaliteten betydeligt ved at arbejde sammen. De har således været med til at skabe de fantastiske rige Alsace hvidvine, vi kender og elsker i dag. Vinbønderne, der stiftede vinhuset, arbejdede hårdt i vinmarkerne om dagen, og brugte de kolde nætter på at konstruere og bygge vineriet. Samme bygning er stadig i brug i dag, men er løbende blevet renoveret. Kuhlmann Platz er et af de første etablerede kooperativer i Alsace og regnes i dag, som et af de bedste i området.

Vær nysgerrig og eventyrlysten, for vinene fra Kuhlmann Platz vil ikke skuffe dig! Huset laver terroir-tro vine på de klassiske Alsacedruer. Kuhlmann har, helt fra husets opstart, været i besiddelse af nogle af de bedste terroirs i Alsace. Markerne er fordelt ud over 200 hektarer i området, hvilket er en klar fordel, idet der er en enorm diversitet i jordbundene i Alsace. Fra den ene vinmark til den anden varierer jordbunden dramatisk, og hver druesort forlanger en bestemt jordbund. Denne geologiske diversitet gør, at vinhuset kan dyrke Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris og Pinot Blanc med stor succes og med fokus på terroir-prægede vine. Høsten kan dog være et logistisk mareridt, da de forskellige druer modner på forskellige tidspunkter på de forskellige vinmarker. Men druerne høstes kun, når de har opnået perfekt modenhed, og man bestræber sig altid på at opnå den ubetingede bedste kvalitet.

Pinot Blanc er en naturlig mutation af Pinot Gris. Pinot Blanc giver let høje udbytter, og er man ikke opmærksom, kan det resultere i udvandede vine. Kuhlmann arbejder derfor hårdt i vinmarkerne på at holde udbyttet nede. Det giver druer, som er mere koncentrerede, og dermed vine, der er mere nuancerige.

Leverandør
Kuhlmann-Platz

Land
Frankrig

Område
Alsace

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Pinot Blanc

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Viognier / Chardonnay

Serveringsforslag
Fisk - lys
Grøntsagsretter
Fjerkræ

Vinifikation
Høsten foregår hovedsageligt med håndkraft. Ud over den strenge kontrol i vinmarken, så bliver druerne igen selekteret, når de ankommer til vineriet. Herefter gæres på rustfrie ståltonke, og vinen lagres efterfølgende på tankene for at bevare maksimal friskhed. Vinen lagres i 4 til 6 måneder med bærmønstret (skaller, gærceller osv.) for at give vinen mere tekstur og finesse.

Smagekommentarer
Man skal bestemt ikke gå uden om Pinot Blanc, selvom den ikke er en af de fire ædle druesorter i Alsace. Vinen er blød som silke og har noter af citrus og friske æbler. Den er let og forfriskende med god fyld. Altså en flaske, der hurtigt kan få ben at gå på.

Alkohol
12,00%

Proptype



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN