



Vitt vin

## Bott-Geyl Furstentum Pinot Gris 2013

Domaine Bott-Geyl



Pris 469 kr

nr 5810001 - 750 ml

**Ursprung** Alsace

**Druvor** pinot gris 100%

**Alk. halt** 13% **Totalsyra** 5,5 g/L **Restsocker** 21 g/L

**Skörd/vinifikation** denna vackra vingård på endast 0,45 ha finner vi Sigolsheim. Jordmånen är Marno -Calcaire. 350-400 möh och sydläge gör platsen optimal. Vinet jäser i temperaturkontrollerade fat och vinet får sedan vila på jästfällningen från September till buteljering. Vinet är tillverkat enligt strikta biodynamiska principer, ingen klarning, ingen filtrering, ingen chaptalisering, inga tillsatser av enzymer eller syra-justering. Ytterst begränsad produktion av totalt 1680 flaskor.

**Smakbeskrivning** mogen persika, kanderad frukt, rostade nötter, honung och fräsch citrus-syra. Mjuk och smakrik.

**Passar till** lamm, foie gras, ankbröst med apelsinsås, tajine med couscous.

### Om producenten

Domaine Bott-Geyl är familjeägt och har en lång historia som startade 1795. Domaine Bott-Geyl drivs sedan 1993 av Jean-Christophe Bott och hans fru Valerie Cartier-Bott. Bott-Geyl är dubbelcertifierade under Ecocert 2000 och Biodyvin 2002.

Jean-Christophe säger att hans åtagande är att sammanföra tradition och modernitet, vörda jorden och lägga ner stor omsorg i varje moment i vingården och sedan låta vinerna blomstra. Domaine Bott-Geyl äger totalt 13 ha. Dessa är fördelade på 75 växtplatser i 7 kommuner som befinner sig mellan Ribeavillé till Kinzenheim. Många av dessa är i 5 Grand Cru lägen som Sonnenglanz, Schoenenbourg, Mandelberg, Schlossberg och Furstentum.

De flesta vinstockarna har en snittålder på 30 år. Numera och sedan många år så är Jean-Christophe en passionerad "biodynamiker". Valerie som är hans hustru säger, att om man inte vet var Jean-Christophe finns så hittar man honom säkrast ute i vingårdarna och gärna i favoritvingården, Sonnenglanz. Där kan han stå långa stunder och "känna in" hur druvorna mår.

Han uppskattar också att känna olika år i sina viner. "Viner som smakar likadant varje år gör mig misstänksam" säger han. Varje årgång är unik på sitt sätt och det vill Jean-Christophe att man skall känna. Vinets kvalitet beror främst på tre faktorer anser Jean-Christophe, omsorgen om jorden och vinrankorna, kontrollerat skördeuttag, kontroll av rankans egen växtkraft, dvs beskärning, tät plantering, växtlighet mellan raderna för att bevara fukten i jorden. Jean-Christophe chaptaliserar eller eftersyrar aldrig, även om appellationen tillåter detta vissa år. "Som biodynamiker så tar man det som året ger och gör det bästa möjliga med detta", säger han.