

Wiebelsberg Grand Cru Riesling

Вино Вибельсберг Гран Крю Рислинг, белое полусухое

Страна: Франция

Регион: Эльзас

Производитель: Domaine Marc Kreydenweiss

Крепость: 13,5% об.

Сорт винограда: Рислинг

Выдержка: 24 месяца в больших старых дубовых бочках

Особенности производства: виноград для вина произрастает на отдельном классифицированном участке Гран Крю Вибельсберг. Хозяйство использует биодинамические методы виноделия.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: средней интенсивности, с характерной минеральностью, с тонкими цветочными нотками, оттенками цитрусовых и спелых желтых фруктов - груши, персика и абрикоса, переходящие в ароматы пряностей и апельсиновой цедры

Вкус: гармоничный и великолепно сбалансированный, с благородной утонченной минеральностью, живой кислотностью

Температура подачи: 10-12 °C.

Гастрономия: прекрасно сочетается с морепродуктами, птицей, рыбой и мягкими сырами.



Kastelberg Grand Cru Riesling

Вино Кафельберг Гран Крю Рислинг, белое полусухое

Страна: Франция

Регион: Эльзас

Производитель: Domaine Marc Kreydenweiss

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Рислинг

Выдержка: на дрожжевом осадке в дубовых бочках 16 месяцев

Особенности производства: виноград для вина произрастает на отдельном классифицированном участке Гран Крю Кафельберг. Средний возраст лоз 50 лет. Хозяйство использует биодинамические методы виноделия. Используются дикие дрожжи. Применяется малолактическая ферментация.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: богатый, но сложный и утонченный. Минеральные тона талой воды и кремния раскрываются тонами лимона, персика и крыжовника

Вкус: с богатой текстурой, хорошей кислотностью и длительным послевкусием с фруктово-минеральными тонами и легкой солоноватостью

Температура подачи: 10-12 °C.

Гастрономия: прекрасно сочетается с морепродуктами, птицей, рыбой и мягкими сырами.



Kritt Pinot Blanc Вино Критт Пино Блан, белое полусухое

Страна: Франция

Регион: Эльзас

Производитель: Domaine Marc Kreydenweiss

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Пино Блан

Выдержка: на дрожжевом осадке в дубовых бочках 15 месяцев

Особенности производства: возраст лоз от 20 до 40 лет. Хозяйство использует биодинамические методы виноделия. Используются дикие дрожжи. Применяется малолактическая ферментация.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: выразительный, раскрывается оттенками персика, лимона, груши и луговых трав

Вкус: чистый, деликатный, с хорошей кислотностью и тонами цитрусов, свежескошенной травы и легкой солоноватостью в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C.

Гастрономия: аперитив, салаты, спаржа, колбасные изделия, квашеная капуста, пицца



Рисунки для этикеток выполняются французскими художниками, каждый винтаж новая этикетка.



Марк Крайденвайс, провозглашенный послем биодинамики, являет собой успешный образец винодела XXI века. В 1971 году он основал домен на севере Эльзаса в коммуне Андло, где ему принадлежат великолепные виноградники с превосходными терруарами, такими как Капельберг и Вибельсберг. С 1989 года хозяйство полностью отказалось от химического вмешательства и перешло на биодинамику. Домену принадлежит один из лучших терруаров мира для сорта рислинг - виноградник Гран Крю Капельберг, упоминания о котором восходят к 1064 году. Вибельсберг Гран Крю, где Марку принадлежит почти 1,6 га, обрамляет долину Андло. Это самый крутой склон с юго-восточной экспозицией, находящийся на высоте 250-300 м. Розовые песчаные почвы Вогезов с вкраплениями кварца быстро прогреваются и обладают хорошим дренажем. Именно на таком терруаре рождаются великие вина, и именно здесь рислинг развивает яркие минеральные оттенки.