



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Senteurs des vignes 2016

PRODUCENT:	Albert Mann	DRUVA:	10 % Riesling, 25 % Auxerrois, 15 % Pinot Gris, 25 % Pinot Blanc, 15 % Gewürztraminer, 10% Muscat
HEMSIDA :	www.albertmann.com	ALKOHOL:	12,5 %
OMRÅDE:	Wettolsheim AOC Alsace, Frankrike	SOCKER:	8 g
JORDBRUK:	Biodynamisk	SYRA:	5,5 g
FÖRSLUTNING:	Skruvkork		

OM VINET

DOFT:	Ett elegant vin med blommig och aromatisk doft
SMAK:	Livlig och fyllig munkänsla karaktäriserad av vita blommor, balanserad med en liten sälta
VINIFIERING:	Långsam pressning och macerering av druvorna för att få ut så mycket aromer som möjligt. Jäses på ståltank och lagras på jästfällningen. Vinet klareras inte.
LAGRING:	Efter jäsningsprocessen vilar musten på ståltank före buteljering.



OM PRODUCENTEN

Vinhuset är frukten av en sammanslagning av två stora vinfamiljer, Mann och Barthelmé. Dessa båda familjer har odlat vin sedan flera hundra år tillbaka. I dag drivs huset som familjeföretag av bröderna Maurice och Jacky Barthelmé tillsammans med deras fruar Marie-Claire och Marie-Thérèse. Deras filosofi är att göra ett vin baserat på elementen av jordmånen och inte på tillsatser, ett vin i harmoni med naturen. Mann väljer bland annat bort att tillsätta syra utan väljer att skörda tidigare de åren det behövs, även om skörden blir mindre. Alla druvor plockas för hand och vinifieras klassiskt traditionellt, enligt ekologiska och biodynamiska principer. Detta är deras variant på "Edelzwicker" men man använder ingen Sylvaner. Det unika med detta vin är att de olika druvsorterna växer i samma vingård och skördas och vinifieras samtidigt.