



OMRÅDE
Alsace

APPELLATION
Alsace

DYRKNING
Biodynamisk - under
omlægning

JORDBUND

DRUER
Gewürztraminer

GÆRING
Gæring på ståltanke

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Schoffit

Domaine Schoffit, Gewürztraminer Grand Cru Rangen, Clos Saint- Théobald 2023

Monumental Gewürztraminer fra Schoffit. Clos St. Theobald fra Grand Cru Rangen hører til verdenseliten, med sin på engang rige og florale koncentration, uhyre stringente syre og ultra præcis balance. Enormt kompleks, og med et potentiale til mange år i kælderens. **TESTVINDER & BEDSTE KØB "Lunten er antændt her ved første møde, endnu et vinøst kanonslag i trio fra den legendariske alsaciske grand cru-mark Rangen, og hvis man ellers kan med den halvtørre, på grænsen til opulente stil, så bliver det ikke meget mere elegant udført end her i Schoffits version. Vinens olierede overdådighed er slående, men den kæntrer ikke, tværtimod er den holdt kontrolleret i ave af let salt friskhed og en for sorten overraskende levende syrestruktur og en bittersød adstringens. Samlet leverer dette lige nøjagtig den ligevægt, som sorten ofte mangler, når alkohol og ekstraktniveau bliver for massive. Næsen har flintrøg og citrus, papaya og jasmint med bunker af syltet fersken og rosenolie. Ingen billig hørm af blomstret håndsæbe her, som mange lokale varianter har det med at gøre. Den har en distingveret spændstighed, der på forbløffende vis ikke gør den anmassende, men levende og animerende, og således må man bøje sig i respekt for en af vinverdenens mest originale sorter, udtryksfulde marker, der her viser, at gewürztraminer ikke altid fortjener at blive fremstillet som dekadent af det vinøse parnas."** 96p., 6 stjerner, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten **"The 2023 Gewurztraminer Grand Cru Rangen Clos Saint-Théobald is incredible on the deep, intense, pure, fresh, saline, spicy/mineral, iodine-inflected, elegant and aromatic nose that shows classic aromas of this variety but is also fresh and lemony as well as spicy and saline. On the palate, this is a very rich and glycerin-sweet but elegant, refined and balanced Gewürztraminer with enormous density, mineral extract and phenolic tension. Although it's already pretty sexy, this is not a wine for this decade but one to be enjoyed in 10 or 20 years."** 97p. Robert Parker.com

OM PRODUCENTEN

Bernard Schoffit var for 30 år siden en af pionererne på Alsaces måske bedste Grand Cru, Rangen de Thann. Efter mange års forhandling, købte han 6,5 centralt placerede hektarer på den eftertragtede Grand Cru, og blev dermed den største besidder (lige foran Zind Humbrecht) af denne eksklusive mark, der af mange er blevet betegnet som Alsaces Montrachet. En del af parcellen indeholdt det stik sydvendte, ikoniske Clos St. Theobald, og andre dele af marken var ikke dyrket i årevis på grund af de ekstremt stejle forhold. I dag udgør marken ca. 1/3 del af familiens besiddelser, men tager mere end 2/3 af deres tid, på grund af de meget stejle marker.

Grand Cru Rangen har de plantet med ca. 40% af både Pinot Gris og Riesling, 15% Gewürztraminer samt 5% Muscat. Udbytteerne er så forsvindende små at de ofte ligger under halvdelen af andre producenters Grand Cru vine. Udover vinene fra Rangen laver de også fremragende Riesling, Pinot Gris, Chasselas og Auxerrois fra gode parceller nær Colmar hvor vinhuset ligger. Desuden ejer de også et mikroskopisk plot på Grand Cru Sommerberg.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

Bernard har nu overladt styringen til Alexandre og Marion, der siden har plejet markerne biodynamisk siden 2016, hvor de blev certificerede. Dog fremgår det først af etiketterne fra og med årgang 2024.

Vinene laves med fuld phenolisk modenhed for alle druer. En nænsom og langsom presning af hele klaser med naturlig klaring af den nedkølede most i 48 timer. Malolaktisk gæring sker naturligt i omkring 90% af vinene. Lagringen sker fortrinsvis på stål med det fine bundfald, inden vinen aftappes med en let klaring, og en anelse svovl (omkring 30 ppm for de fleste vine).