

OMRÅDE
Alsace

APPELLATION
Alsace

DYRKNING
Biodynamisk - under omlægning

JORDBUND

DRUER
Gewürztraminer

GÆRING
Gæring på ståltanke

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Schoffit

Domaine Schoffit, Gewürztraminer Harth "Caroline" 2023

"Virkelig velkalibreret gewürz, Alsaces måske mest karakteristiske vinøse kulturarv, her i en arketypisk stil fuld af tropefrugtige spilopper, florale flikflak og en lille charmerende restsødme, som vi kender det fra Alsace. Den er lykkeligt befriet for klæbrig tekstur og brændende alkohol, men strutter af kernesund, parfumeret frugt og let olieret harmoni. Næsen emmer af jasminte, kærlighedsfrugt, papaya og honningsyltet ananas forenet med ingefær og mandelagtige, flintede undertoner. Smuk kompleksitet her. Storladen og givende vin, der er tro mod sit ophav." 92p. 5 stjerner, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten ***"The 2023 Gewurztraminer Lieu-Dit Harth opens with a clear, fresh, spicy and typically aromatic nose with aromas of lychee, rose petal and candied lemon zest intermingled with a spicy/flinty, even peppery and gingery terroir note. Based on low-yielding 50- to 75-year-old vines (massal selections), this is a full-bodied, dense, intense, elegant, finely tannic and spicy Gewürztraminer from the plain of Colmar. This is a beautifully textured and structured Gewurztraminer with delicate acidity and serious structure. The finish is stimulatingly salty, bitter and finely tannic. The eight grams of residual sugar taste anything but sweet and underline the perfect ripeness at harvest time." 94p.*** Stephan Reinhardt, Robert Parker.com Schoffits "almindelige" Gewürztraminer er alt andet end almindelig. En enorm koncentration og floralitet bakkes op af en mineralsk og spændstig kerne, der gør vinen ikke bliver sød og alkoholisk. Den slutter med en enorm lang eftersmag helt uden den bitterhed der ofte følger med denne drue når koncentrationen er høj, et bevis på fantastisk godt vinmager håndværk. Uhørt godt køb til prisen, og et selvvalg til det asiatiske køkken!

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. Thebobald, 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. Udbytterne 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.

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).