

OMRÅDE
Alsace

APPELLATION
Alsace

DYRKNING
Biodynamisk - under omlægning

JORDBUND

DRUER
Riesling

GÆRING
Gæring på ståltanke

TYPE
Let hvidvin

Domaine Schoffit

Domaine Schoffit, Riesling Harth 2024

"Ripeness of aromatic, juicy, Mirabelle is apparent from the off. It is concentrated but that may be down to the tiny yields after the frost and the oldest vines had very ripe fruit. The palate is beautifully rounded, absolutely juicy and ripe with exquisite Mirabelle fruit, wrapped in freshness that is like adding cirtus zest to the juicy ripeness of the pristine fruit. It strkes a very natural balance and has a lot of mouthfeel and fill. (Bone-dry)" 93p. VINOUS.com ***"Rig og meget modent drueudtryk, honningsødme og gul pære, cremet og bitterfed på tungen, men den har sprælsk æblesyre og der er sure yoghurttoner i eftersmagen. Virkelig intens, halvvild mundfornemmelse med saltet citron og kalkstøv, vildgæret æblecider og fermenteret citron. Bemærk den stenede eftersmag. Virker betydeligt friskere end sine numeriske 13,5 %"*** 92p. René Langdahl.com Schoffits Riesling Harth fra grus og sandholdige marker er en arkteypisk tør Alsace Riesling med sprød citrusfriskhed, elegant mineralsk kerne og en smukt balanceret frugtighed. Et skolebogs eksempel på klassisk tør riesling.

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).