POIRE WILLIAM 45%

Eau de Vie, Alsace, Kuentz-Bas

FAKTA
Diverse brændevin
Alkohol: 45.0%
Skruelåg: Ja
Varenummer: 08101600030
Anbefales til:

Distriktet
Alsace er et af de franske vinområder, som gennem mange år har været genstand for stor opmærksomhed - og absolut ikke uden grund. Området er noget af det smukkeste og mest idylliske, man kan forestille sig. Vinmarkerne ligger for foden af bjergkæden Vogeserne (Les Vosges) og omkranser de mange, virkelig charmerende landsbyer, som findes langs "Route du vin" - vinvejen i Alsace.

Alsace grænser på hele den østlige side op til Tyskland, og historisk set har regionen været genstand for mange stridigheder mellem de to lande og derfor skiftevist tilhørt Frankrig og Tyskland. Men siden 1919 (efter afslutningen på 1. verdenskrig) har Alsace været fransk dog med undtagelse af perioden under 2. verdenskrig, hvor Frankrig var besat af Tyskland. Alsace er derfor på mange måder (stadig) et mix af fransk og tysk kultur. Sprogligt, gastronomisk, vinmæssigt, arkitektonisk og på flere andre områder har begge lande udøvet indflydelse, og stadig har vel en del franskmænd udenfor Alsace svært ved at opfatte Alsace som "rigtig fransk".

Området er helt ideelt til vinproduktion, da Vogeserne yder læ og beskyttelse til vinmarkerne, og Alsace har således både den laveste nedbørsmængde og de fleste solskinstimer i Frankrig. I området finder man mange vinkooperativer, nogle bedre end andre, men der er ingen tvivl om, at det er de mange små familiefirmaer, der er både hjertet og sjælen i Alsace. Det er blandt disse ofte små producenter, man finder perlerne.

Producenten
Ifølge lokale arkiver i Husseren-les-Chateaux havde familierne i Kuentz-Bas deres første vinaktiviteter her i 1795. Med mere end 200 års erfaring og et stort fokus på kvalitet samt 12 ha. vinmarker i et af de allerbedste områder i det sydlige Alsace, er det et vinhus, der altid har nydt høj anseelse. Vinmarkerne ligger primært mellem Husseren-les-Châteaux (Alsaces højest beliggende vinproducerende landsby) og nabolandsbyen Eguisheim (bl.a. Grand Cru Eichberg og Pfersigberg), men også i Ingersheim (Grand Cru Florimont) og i Ribeauvillé (Grand Cru Kirchberg og Geisberg) har Kuentz-Bas nogle af sine mest betydende vinmarker, som tilmed hører til blandt de absolut bedste i Alsace.

I 2004 overtog familiefirmaet Jean-Baptiste Adam i Ammerschwihr driften af Kuentz-Bas, og samtidig gik man over til biodynamisk dyrkning på alle husets marker. Den officielle godkendelse (Demeter) opnåede man 3 år senere i 2007.

Den fornemmeste vinserie hos Kuentz-Bas hedder "Trois Châteaux" (opkaldt efter de tre slotsruiner på toppen af bjerget bag Husseren-les Châteaux), og disse vine er udelukkende frembragt på druer fra egne marker. I denne serie laver huset en bred vifte af vine, som har potentiale til henlæggelse i nogle år, og som især i Grand Cru-udgaverne er med til at sætte de højeste standarder for alle vine i Alsace.

I serierne "La 4ème Tour" og "Mosaïk" findes både konventionelle, økologiske og biodynamiske vine, som dels er lavet på druer fra egne marker, dels på druer fra faste drueleverandører i området. Det er generelt vine, som besidder de herlige klassiske dyder fra Alsace og som kan nydes i deres ungdom.

Produktet
Eau-de-Vie'enPoire Williams (pære) er 'født' i 1950'erne og er i dag en af de mest populære frugt-brændevinsorter, både fra Frankrig og Schweiz. Frugten bør plukkes ved fuldmodning, når den er meget saftig, og bør derfor transporteres forsigtigt, da den er meget skrøbelig. Man skal normalt bruge ca. 28 kg. frugter til en liter 100% brændevin. Det er under modningen i glasbeholder eller på tank, at Poire Williams vinder i finesse, renhed og aroma, og får sin blank farve. Denne modning kan vare en del år, afhængig af producenten, frugtens oprindelse eller årgangen. Ligesom Framboise, bør Poire Williams nydes afkølet (6-8 grader).Servering: Nogle foretrækker at servere frugt-brændevine i ballon-glas (store Cognac-glas), som er afkølede med et par isterninger, mens andre foretrækker at forvarme glasset i deres hænder. Kulden får som regel de frugtrige aromaer og de velouragtige nuancer mere frem, mens tungere og mere krydrede aromaer ofte har bedst af lidt varme.