Trockene Weine aus dem Elsass, Riesling Klur

dimanche, 30 août 2009

"Trockene Weine aus dem Elsass", Reportage von Catherine Gerbod für die Weinausgabe des Magazins Cuisine et vins de France. "Wie soll man es vermeiden dass der Riesling der am Abend für die Fisch ausgewählt wurde keine Restsüsse hat ? schwirige und aktuelle Frage für die Weine aus dem Elsass... Für die INAO hat ein trockener Wein weniger als 4 gramm zucker pro liter aber dies gilt nicht fürs Elsass wo ein Riesling trocken scheinen kann und trotzdem 7 gr Restzucker aufweisst !! Das Geheimniss: die Perfekte Balance die der Wein auch aus seinem Terroir geholt hat, die mineralität und die frische. Clément Klur zeichnet Weine aus die sehr geschmackvoll sind und gut erarbeitet wurden". Mehr dazu, und weiter auf französich....

"Clément Klur fait partie de la centaine de vignerons alsaciens qui ont opté pour l'agriculture biologique. Il pratique aussi la biodynamie. Mais sa démarche initiée en 2000 ne s'arrête pas aux vignes. Pour lui, le bio est un choix de vie. Sa maison, ses gîtes, ses chambres d'hôtes et ses bâtiments viticoles adoptent les principes de l'éco-construction. Telle sa jolie cave ronde, enterrée et isolée par une couverture végétale en guide de climatisation naturelle. Pas de fanatisme là dedans, juste de la passion. Avec sa femme Francine dans leur petit paradis bio de Katzenthal aussi animé qu'une ruche, ils signent des vins rigoureux et savoureux comme ce riesling 2007. Il a puisé dans le sol granitique de Katzenthal une minéralité qui porte les arômes, le rend profond, éclatant et racé." Et il a moins de 4 g de sucre résiduel par litre (commentaire du vigneron)