

Damien Schueller - ALSACE





Crémant d'Alsace Brut

- **Typ av vin:** torrt vitt mousserande vin. **Alkoholhalt:** 12%. **Sockerhalt:** 3 gr/l. **Vinsyra:** 9,1 g/l.
- **Druva:** 40% Chardonnay, 30% Auxerrois, 30% Pinot Blanc
- **Årgång:** 2022
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. Pressning, 100% spontanjäsnings på ståltank. Buteljerades april 2023. Andra jäsnings på flaska. Lagring på sin jästfällning på flaska i 18 månader. Degorgerades oktober 2024. Dosage: 3 gr/l
- **Färg, doft, smak:** Ljus gyllengul färg. Brödig och fruktig, toner av citrus, vita och gula frukter, vita blommor, lätt rostat bröd, brioche, mineral. Torr, påtagligt frisk smak, finkorniga bubblor. Mycket uppfriskande avslut.
- **Passar till:** aperitif, eleganta förrätter, skaldjur.
- **Drickfönster:** nu - 2028



Pinot Blanc "Réserve" 2022

- **Typ av vin:** torrt till halvtorrt vitt vin.
Alkoholhalt: 12,5%. **Restsocker:** 5 gr/l. **Vinsyra:** 7,9 gr/l
- **Druva:** 100% Auxerrois (45 åriga stockar)
- **Terroir:** djup silthaltig lera i Eguisheim (nära klostret Marbach)
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. 100% spontanjäsnings. Lagring på sin jästfällning på foudres i 10 månader. Malolaktisk jäsnings. Lätt filtrering.
- **Färg, doft, smak:** Ljusgul färg. Elegant, tillgänglig, toner av mogna äpplen, Williamspäron, lätt citrus, blommighet, örtighet (kamomill), lätt mineralsälta. Torr till halvtorr, medelfyllig kropp. Runt och fräscht avslut.
- **Passar till:** charkuterier, pajer, Flammenkuchen, sallader, fiskrätter, ostar mm.
- **Drickfönster:** nu - 2028



Riesling "Grains de Sables" 2022

- **Typ av vin:** torrt vitt vin. **Alkoholhalt:** 13%. **Restsocker:** 3 gr/l. **Vinsyra:** 8,4 gr/l
- **Druva:** 100% Riesling (45-åriga stockar)
- **Terroir:** Vingårdsläget Bodenacker (svagt lutande mark nedanför Eichberg), med terroir av nedbruten (sandig) granit. Sydlig exponering.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. 100% spontanjäsnings. Lagring på sin jästfällning på foudres i 10 månader. Ej malolaktisk jäsnings. Lätt filtrering.
- **Färg, doft, smak:** Ljusgul färg. Ännu något ung, tät, koncentrerad, fruktig med tydlig mineralkaraktär, toner av citrusskal, grapefrukt, vita blommor, lätt kryddighet. Torr, medelfyllig kropp, påtaglig friskhet. Långt, uppfriskande avslut.
- **Passar till:** eleganta fiskrätter, surkål med korv, Coq au Riesling, Chèvre mm.
- **Drickfönster:** nu - 2032



Riesling Grand Cru Eichberg 2022

- **Typ av vin:** torrt vitt vin. **Alkoholhalt:** 12,5%. **Restsocker:** 0,6 gr/l. **Vinsyra:** 8,6 gr/l
- **Druva:** 100% Riesling planterad 1978 (44-åriga stockar)
- **Terroir:** märgel och sandsten i mittdelen av Grand Cru Eichberg i Eguisheim. 0,19 ha. Sydlig exponering.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. 100% spontanjäsnings. Lagring på sin jästfällning på foudres i 10 månader. Ej malolaktisk jäsnings. Lätt filtrering.
- **Färg, doft, smak:** Ljus gyllengul färg. Elegant, ren, nyanserad, toner av citron, grapefrukt, apelsinskal, lätt stenfrukt, vita blommor, kryddor, kritig mineral. Torr, fyllig, påtagligt frisk med angenäm fetma. Långt, uppfriskande avslut.
- **Passar till:** eleganta fiskrätter, t ex vit fisk med citronsås och primörer, hummer, havskräftor, Chèvre mm
- **Drickfönster:** nu - 2037



Pinot Gris "Réserve" 2021

- **Typ av vin:** halvtorrt vitt vin. **Alkoholhalt:** 13%. **Restsocker:** 9 gr/l. **Vinsyra:** 7,8 gr/l
- **Druva:** 100% Pinot Gris
- **Terroir:** 3 vingårdslägen: 2 st i Husseren-les-Châteaux med silhaltig lera (sval jord med utmärkt vattenlagringsförmåga), 1 st i Herrlisheim (silthaltig jord, 4 meter djup).
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. 100% spontanjäsning. Lagring på sin jästfällning på foudres i 10 månader. Malolaktisk jäsning. Lätt filtrering.
- **Färg, doft, smak:** Gyllengul färg. Elegant, tydliga toner av gula frukter (aprikoser), päron, kvittenfrukt, honungsmelon, lätt rökighet, honung, vanilj. Medelfyllig till fyllig kropp med utmärkt balans mellan friskhet och sötma. Långt, salivretande avslut.
- **Passar till:** mustiga rätter av kalv, fläsk eller fågel (gärna med svamp), inbakad fläskfilé, svamprisotto, kantarellsoppa, ostar mm.
- **Drickfönster:** nu - 2030



Pinot Gris Grand Cru Eichberg 2022

- **Typ av vin:** halvtorrt vitt vin. **Alkoholhalt:** 13,5%.
Restsocker: 25 gr/l. **Vinsyra:** 8,2 gr/l
- **Druva:** 100% Pinot Gris från över 50-åriga stockar
- **Terroir:** märgel och sandsten i mittdelen av Grand Cru Eichberg i Eguisheim. 0,30 ha. Sydlig exponering.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. 100% spontanjäsning. Lagring på sin jästfällning på foudres i 10 månader. Ej malolaktisk jäsning. Lätt filtrering.
- **Färg, doft, smak:** Gyllengul färg. Elegant, nyanserad, tydlig rökighet, toner av mogen citrus, gula frukter, päron, honung, kryddor, mandel, nötter. Fyllig kropp med utmärkt balans mellan friskhet och sötma. Långt, salivretande avslut med lätt sälta.
- **Passar till:** mustiga rätter av kalv, fläsk eller fågel (gärna med svamp), vildfågel med foie gras, stekt foie gras, svamprisotto, anka, inälvsmat, ostar mm.
- **Drickfönster:** nu - 2034



Pinot Noir "Sulfree" 2022

- **Typ av vin:** rött vin. **Alkoholhalt:** 13,5%. **Vinsyra:** 6,8 gr/l. **PH:** 3,4
- **Druva:** 100% Pinot Noir från 35-åriga stockar
- **Terroir:** sandstensvittring och lera i Hattstatt. Mörk jord rik på organiskt material, övertäckt med ovala stenar som absorberar värme på dagen och släpper den på natten. 0,40 ha.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. 50% avstjälkade druvor, 50% hela klasar. 100% spontanjäsnings. Lagring på sin jästfällning på ståltank i 10 månader. Malolaktisk jäsnings. Lätt filtrering. Inga tillsatta sulfiter.
- **Färg, doft, smak:** djup granatröd färg. Elegant, bärig och kryddig, inslag av smultron, hallon, röda och svarta vinbär, surkörsbär, kanel, humus, lätt läder, mineral. Drygt medelfyllig, ännu något strama tanniner. Långt, uppfriskande avslut.
- **Passar till:** rätter av fläsk, fågel eller kalv, hantvkerskorvar, grytor mm.
- **Drickfönster:** nu - 2029



Gewurztraminer "Réserve" 2023

- **Typ av vin:** halvtorrt vitt vin. **Alkoholhalt:** 13,5%.
Restsocker: 12 gr/l. **Vinsyra:** 6,5 gr/l
- **Druva:** 100% Gewurztraminer
- **Terroir:** Druvorna kommer från 4 st vingårdslägen i Hattstatt, Herrlisheim, Voegtlinshoffen och Eguisheim.
- **Vinifiering:** 100% manuell skörd. 100% spontanjäsning. Lagring på sin jästfällning på foudres i 10 månader. Ej malolaktisk jäsning. Lätt filtrering.
- **Färg, doft, smak:** Ljus gyllengul färg. Uttrycksfull, aromatisk, inslag av apelsin, tropisk nektar, litchi, rosor, lätt kryddighet (peppar, kanel). Halvtorr, balanserad smak med angenäm rondör och fräschör. Lång avslut.
- **Passar till:** sötsura tapas, ej för heta asiatiska rätter, vårrullar, thaimat (wok, pad thai, röd curry med räkor), kraftiga ostar (t ex Munster, Maroilles), mm
- **Drickfönster:** nu - 2030