

# INFO

Vinens Navn: Pinot Blanc & Pinot Auxerrois

Producent: Mittnacht-Freres

Område/Land: Alsace, Frankrig

Drue(r): Typisk Pinot Auxerrois (60%) og Pinot Blanc (40%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra biodynamisk dyrkede vinstokke med en gennemsnitsalder på 40 år. Druerne presses i hele klaser, hvorefter mosten hviler en tid inden gæring. Lagrer efterfølgende 6 mdr. på 100 år gamle Foudres.

Jordbundsforhold: Primært en blanding af mergel og fossilholdig kalksten.

Ha. udbytte: 40hl pr. ha

Alkohol: typisk 12,5%

Producentens web: [mittnachtfreres.fr](http://mittnachtfreres.fr)

## Yderligere information:

Mittnacht Frères har været i familiens eje siden 1958 og er et domaine, man bør holde øje med. De er relativt ukendte her i landet, men med deres små 20 hektarer produceres der nogle plets kud af udtryksfulde og fantastisk gennemførte vine fra traditionelle Alsacedruer.

Drevet af den samvittighedsfulde Christophe Mittnacht anvender domænet økologisk og biodynamisk praksis i produktionen. Her tror man på, at de biologisk komplekse og komplette jordbundstyper er afgørende for en original og indholdsrig vin.

Domænet har blandt andet jord i Grand Cru Rosacker (hvor Trimbach's legendarisk Clos-St.-Hune er beliggende), samt fremragende parceller mellem Ribeauville og Riquewihr, hvis vinstokke er kilden til Mittnacht's fantastiske enkeltdruer vine.

