

# INFO

Vinens Navn: Cuvee Umami

Producent: Mittnacht-Freres

Område/Land: Alsace, Frankrig

Druer(r): Muscat, Riesling, Gewürtztraminer, Pinot Blanc, Pinot Gris.

Vinfremstilling: Manuel høst fra vinstokke med en gennemsnitsalder på 30 år. Druerne presses i hele klaser, hvorefter mosten hviler en tid inden gæring. Lagrer efterfølgende sur-lie i 9 mdr. på 100 år gamle foudres.

Jordbundsforhold: Primært en blanding af alluviale aflejringer af sand, grus og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: 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 enkelt-druer vine.

