

# INFO

Vinens Navn: Muscat Katzenthal

Producent: Meyer-Fonné

Område/Land: Alsace, Frankrig

Drue(r): Muscat d'Alsace (33%), Muscat Ottonel (67%)

Vinfremstilling: Vinen presses i 4-10 timer, hvorefter mosten hviler 24-36 timer inden gæring i ståltanke og/eller træfade. Lagrer efterfølgende i op til 10-12 mdr.

Jordbundsforhold: Kalksten, ler og smuldret granit.

Ha. udbytte:

Alkohol: 13,5%

Producentens web: : [www.meyer-fonne.com](http://www.meyer-fonne.com)

Yderligere information:

Vinen kommer fra vinstokke plantet i 1982 og 1997.

Domænet er opkaldt efter familiens slægtsnavn Meyer, der immigrerede til Frankrig i 1732, fra Schweitz. Generationer senere stiftede Félix Meyer domænet 'Meyer-Fonne', og har nu dyrket vin i tre generationer siden hen. Meyer-Fonné er kendt for, på fornemmeste vis, at blande tradition og moderne vinfremstilling.

Domænet ejer 12 hektar, der strækker sig over 7 kommuner. Topvinene omfatter Riesling, Gewurztraminer og Pinot Gris Grand Cru.

Høsten forgår manuelt, vinen vinificeres på traditionel vis og lagres dernæst på fade i forskellige størrelser. Vinene kendetegnes som harmoniske, generøse og delikate som ganske unge, men har også råstof til lagring.

Reserve Personelle serien er udvalgte fade fra deklassificerede Grand Cru marker eller specielle parceller. Felix Meyer serien er husets basisvin, flotte og rene vine med god friskhed og pæn fylde.

