



## Riesling d'Alsace Grand Cru Hengst Josmeyer

### Charakter:

Velmi jemné biodynamické víno, plněnějšího charakteru, ve vůni s minerálními stopami, rozinek a meruněk, které zvolna přecházejí do jemných petrolejových tónů. V chuti suchý, jemný, ale plný, minerální s hedvábnou strukturou s dlouhotrvající dochutí. Hrozny jsou sbírány ručně, celé hrozny jsou šetrně lisovány, následný mošt kvasí v nerezových tancích za přítomnosti přírodních kvasinek. Kvašení trvalo po dobu jednoho až čtyř měsíců při kontrolované teplotě. Mladé víno bylo školeno na velkých dřevěných sudech do následujícího roku než bylo lahvováno.

### Vinice:

*Region:* Francouzská vína – oblast Alsace

### Analytické hodnoty:

### Doporučení k pokrmům:

K jakékoliv sladkovodní nebo mořské rybě lehce tučnějšího charakteru. Ke grilovaným krevetám nebo tataráku z ryb, především z tuňáka. Ke starým vyzrálým sýrům jako např. Gouda a Parmezán.



Domaine Jospmeyer je malé rodinné vinařství, dnes již pátá vinařská generace, které se v minulosti předávalo z otce na syna. Založil ho roku 1854 Aloyse Meyer, známý především jako výborný provozovatel restaurace a producent delikates, který se rozhodl rozšířit aktivity svého otce z oblasti obchodu s vínem tím, že zakoupil první Grand Cru vinice - Brand a Hengst. Jeho syn Josef, který převzal vinařství v roce 1933, stál za rozkvětem vinařství. Bohužel, kvůli druhé světové válce musel vinařství předčasně předat v roce 1941 svému nejstaršímu synovi Hubertovi. Výborný enolog, perfekcionista navázal na práci svého otce a pomalu vytvořil z tohoto vinařství jednu z předních ikon Alsaska. Celosvětového věhlasu dosáhl díky svým obchodním aktivitám s námořnictvem. Na počest svého otce Josefa přejmenoval v roce 1963 vinařství přidáním prvních tří písmen na JosMeyer. Bylo to i z důvodu, aby zcela odlišil jejich osobitý, extrémně elegantní a jemný styl od vinařů Alsaska, kteří jsou nositeli stejného jména. Jeho následovatelem se stal syn Jean. Ten roku 1987 vymyslel tzv. Artists sérii vín, kdy každé víno má speciálně navrženou etiketu od předních světových nebo lokálních výtvarníků. Tyto etikety se mění každé 3 - 4 roky. Poslední vývojovou etapou tohoto vinařství bylo převzetí Jeanovou dcerou Isabelle v roce 1994, která je dnes zodpovědná za veškerá vzniklá vína. Od roku 2000, kdy se k vinařství připojil Christophe Ehrhart, se celé vinařství nasměrovalo k produkci biodynamických a organických vín. Jeho zásluhou se bez nadsázky dá hovořit o tomto vinařství jako o jednom z top producentů Alsaska. Christophe sám dnes je odpovědný za komunikaci se světem. Vinařství Jospmeyer sídlí ve vesnici Wintzenheim a patří v současnosti mezi absolutní špičku alsaských producentů. Jejich vína jsou charakteristická svou jemností, elegancí, až filigránského a naprosto unikátního charakteru. Při kvašení je používáno výhradně přírodních kvasinek. Vína zrají v 100 let starých, velkých dubových sudech o obsahu 1000 - 6000 litrů od pár měsíců po několik let.