



## Louis Sipp Grand Cru Osterberg

Blommig och parfymerad med inslag av petroleum, mineralitet, mogen frukt och torkade aprikoser med en begynnande mognad. Smakrik med kryddiga inslag och lång eftersmak och frisk avslutning.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Louis Sipp
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Alsace
ÅRGÅNG:	2019	ALKOHOLHALT:	13,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	70326
DRUVA:	Riesling (100%)	PASSAR TILL:	Fågel, Fisk
MÄRKNING:	Eko	ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

439 kr

### Karaktär

Komplex med frisk syra och inslag av tropisk frukt, mineral, lime och petroleum.

### Passar till

Passar till diverse fisk och skaldjursrätter. Gärna med asiatisk touch.

### Vinifikation

Druvorna kommer från Grand Cru läget Osterberg utanför byn Ribeauvillé i Alsace. Vingården som ligger på mellan 250 och 350 meters höjd sluttar mot syd-sydöst och har kalkrika jordmån. Druvorna skördades för hand och där vissa druvor påvisade botrytis. Väl i vineriet, pressas druvorna och jäser därefter i stora 100-åriga ekliggare. Efter ca 10 månader på jästfällningen filtreras vinet och buteljeras.

### Om producenten

Tänk Ribeauvillé, denna vackra miniatyrstad i Alsace och det är svårt att inte tänka Louis Sipp. Kort sagt dominerar producenten vinkullarna runt staden. Företaget startades formellt efter Första världskriget av Louis Sipp, men mer korrekt är att dennes hustru, Louise, redan under kriget köpte på sig lite vingårdar medan maken var och stred vid den ryska fronten. Hon såg också till att de första ekliggarna kom på plats. Redan 1920 fick det unga företaget de första diplomerna för god kvalitet. Så småningom tog Louises son Auguste över och byggde upp verksamheten till en av de mer välrenommerade i området. Samtidigt skedde en omfattande expansion, byggd på kontraktsodlare. 1962 var det dags för nästa generation, bröderna Louis och Pierre och den senares hustru Simone, att ta över. De köper framförallt upp mark, särskilt sådan som skulle komma att klassas som Grand Cru (Kirchberg de Ribeauvillé och Osterberg). När dagens generation, Simones och Pierres son Etienne, tog över 1996 satt han på både förstklassig mark och en väl fungerande vinifieringsanläggning. Detta hindrade inte Etienne från att med iver vidareutveckla verksamheten. Till hans förbättringar hör sänkt skördeuttag, fullständig transparens i tillverkning, modernare maskiner i vinkällaren. Det är också sedan Etienne tog över som gården ställt om till ekologiskt jordbruk (Ecocert 2008). Bortsett från att vi gillar Sipp's viner, och rent av själva namnet, tilltalas vi av att portföljen är så bred. Här hittar vi inte alltför dyra, ekologiska viner och betydligt dyrare Grand Cru:er och självklart, det är ju Alsace vi är i, gör Louis Sipp ett flertal fruktbrännviner och söta vendange tardive.