



DOMAINE MARC KREYDENWEISS

## MARC KREYDENWEISS

Марк Крайденвайс (биодинамика)

Марк Крайденвайс, провозглашенный послом биодинамики, является собой успешный образец винодела XXI века. В 1971 году он основал домен на севере Эльзаса в коммуне Андло, где ему принадлежат великолепные виноградники с превосходными терруарами, такими как Кастельберг и Вибельсберг. С 1989 года хозяйство полностью отказалось от химического вмешательства и перешло на биодинамику, что сделало Марка первым биодинамистом этого региона. Благодаря новому методу лозы становятся более живыми и, в свою очередь, вина домена еще больше подчеркивают тонкость, комплексность и высокое качество каждого участка земли.

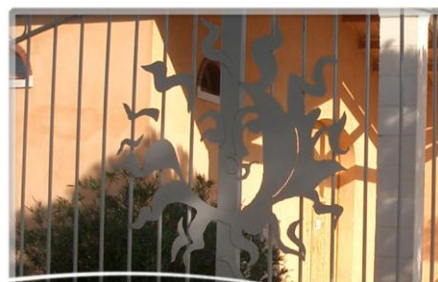
Домену принадлежит один из лучших терруаров мира для сорта рислинг — виноградник Гран Крю Кастельберг, упоминания о котором восходят к 1064 году. Наряду с классическими для Эльзаса моносепажными винами, Марк создал вино по забытой традиции ассамблированных вин — Л'Ам де ля Терр, из благородных сортов рислинга и пино гри. В лучшие годы, когда это позволяет природа, домен выпускает вина категорий ванданж тардив (позднего сбора) и селексьон де грен нобль (из винограда, пораженного ботритисом), отмеченные деликатностью и изящностью более прохладной северной части региона.

Вы удивитесь, но Франция, а точнее один из ее регионов — Эльзас, является главной «нефтяной» точкой земного шара. Именно там растет такой сорт винограда как рислинг, в котором чаще всего наряду с фруктовыми нотками угадываются бензольные тона.

### ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

#### Белые вина:

Clos du Val d'Eleon Alsace AOC «L'Ame de la Terre»  
 Muscat Clos Rebgarten Alsace AOC «Le Jardin des Vignes»  
 Pinot Gris Moenchberg Alsace Grand Cru AOC «Le Moine»  
 Pinot Gris Clos Rebberg Alsace AOC «Aux Vignes» Vendanges de Noel  
 Riesling Clos Rebberg Alsace AOC «Aux Vignes»  
 Riesling Kastelberg Alsace Grand Cru AOC «Le Chateau»  
 Riesling Wiebelsberg Alsace Grand Cru AOC «La Dame»  
 Pinot Gris Moenchberg Alsace Grand Cru AOC «Le Moine» VT  
 Riesling Clos Rebberg Alsace AOC «Aux Vignes» VT  
 Riesling Wiebelsberg Alsace Grand Cru AOC «La Dame» VT  
 Pinot Gris Clos Rebberg Alsace AOC «Aux Vignes» SGN  
 Pinot Gris Moenchberg Alsace Grand Cru AOC «Le Moine» SGN



**CLOS DU VAL D'ELEON ALSACE AOC «L'AME DE LA TERRE»**

Кло дю Валь д'Элеон Эльзас АОС «Л'Ам де ля Терр»

*В этом году рисунок создали художники Колет Оттман и Альберт Штрикль (Colette Ottmann et Albert Strickle).***АПШЕЛЛАСЬОН:** Alsace AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** рислинг 50%, пино гри 50%.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** эти два эльзасских сорта были объединены с целью возобновления старейших добрых традиций производства вин gentil («благородных вин», ассамбляжа благородных сортов) на терруаре из серого сланца. Выдержка на осадке в емкостях из нержавеющей стали в течение 10–12-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** нежный золотисто-желтый цвет с хорошим блеском. В бокале раскрываются ароматы цветов липы и акации и минеральные нотки. Богатый, гармоничный вкус, с цитрусовыми, малиновыми и медовыми оттенками, превосходной свежестью и тонким, нежным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо подойдет жареная рыба и пряные салаты с морепродуктами.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2004	0,75	12,5	5,0

**MUSCAT CLOS REBGARTEN ALSACE AOC «LE JARDIN DES VIGNES»**

Мюска Кло Ребгартен Эльзас АОС «Ле Жарден де Винь»

*Этикетка 2005-го года была разработана художником и поэтом Гюнтером Гюбеном (Günter Guben).**А в 2006-ом году этикетку оформляет Шарль Жогэ (Charles Joguet) – бывший винодел из долины Луары. Когда-то он закончил Школу искусств в Париже. Но потом ему достались в наследство от отца виноградники, и ему пришлось оставить занятия живописью, чтобы поддержать на плаву семейное хозяйство. Надо признать, что его талант воплотился и в виноделии: в течение добрых двадцати лет лучшие вина апелласьона Шипон происходили именно из его домена. Сейчас Шарлю 75, он больше не занимается вином, и, поскольку у него нет детей, он продал домен, отправился в Париж и открыл там свое художественное ателье.***АПШЕЛЛАСЬОН:** Alsace AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** мускат.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка на осадке в емкостях из нержавеющей стали в течение 10-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** светло-соломенный цвет. Яркий аромат цветка апельсина и мускатного ореха. Легкая, гибкая структура, деликатный чистый вкус и гармоничное послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** можно подавать в качестве аперитива или к блюдам из спаржи, теплым овощным салатам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75	12,0	2,0

**PINOT GRIS MOENCHBERG ALSACE GRAND CRU AOC «LE MOINE»**

Пино Гри Мёнхберг Эльзас Гран Крю АОС «Ле Муан»

*Этикетка разработана С. Оттманом и А. Стриклером (C. Ottmann, A. Strickler). Вместе с работой художника и графика на этикетку поместили строку одного поэта: Partager avec toi – «Делиться с тобой».***АПШЕЛЛАСЬОН:** Alsace Grand Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** пино гри.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка на осадке в емкостях из нержавеющей стали в течение 10–12-ти месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** светло-золотистый цвет. Аромат специй и экзотических фруктов. Мощный вкус спелых абрикосов с тонами ванили и засушенных цитрусовых. Длительное послевкусие с горьковатыми нотками грейпфрута.**ГАСТРОНОМИЯ:** можно порекомендовать морепродукты с острым кисло-сладким соусом, а также блюда из спаржи под сливочным соусом.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2004	0,75	14,0	4,4



**PINOT GRIS CLOS REBBERG ALSACE AOC «AUX VIGNES»****VENDANGES DE NOEL**

Пино Гри Кло Ребберг Эльзас АОС «О Винь» Ванданж де Ноэль

*Этикетка 2005-го года разработана Гюнтером Губеном (Günter Guben).*

*Vendanges de Noël с французского переводится как «рождественский сбор». В названии можно прочесть и время сбора винограда, и радость, которую оно несет. Это необычное юве позднего сбора из ботритизированных ягод, при этом сделанное по способу сухого вина. При роскошных, спелых ароматах и мощной структуре, оно дает превосходную свежесть.*

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Alsace AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** пино гри.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** очень поздний сбор ягод, пораженных благородной плесенью (ботритисом). Вино выдерживается на осадке в емкостях из нержавеющей стали в течение 12-ти месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** нежный золотисто-желтый цвет, подчеркнутый ярким блеском, и необыкновенно свежие минеральные ароматы, смешанные с оттенками маракуйи, яблочного и персикового джема, ириски и легким аптечным тоном. Округлое, мощное, маслянистое во вкусе с элегантной освежающей кислотностью, гибким телом и сладковатым послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично подойдет к остропряным блюдам азиатской кухни, морепродуктам под сладким соусом, мягким и полутвердым сыром.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2005	0,75	13,0	19,8 (п/с)

**RIESLING CLOS REBBERG ALSACE AOC «AUX VIGNES»**

Рислинг Кло Ребберг Эльзас АОС «О Винь»

*Этикетка 2005-го года разработана Гюнтером Губеном (Günter Guben).*

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Alsace AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** рислинг.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка на осадке в емкостях из нержавеющей стали в течение 10–12-ти месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** светло-золотистый цвет с ярким блеском. В аромате свежие минеральные нотки, цветочные и цитрусовые оттенки и тона смородины. Округлый вкус, с крепкой структурой, яркой кислотностью и длительным послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** превосходный аперитив, также можно предложить к рыбным закускам, холодной свинине, шукруту, колбасным изделиям, домашней птице.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2005	0,75	12,5	2,0

**RIESLING KASTELBERG ALSACE GRAND CRU AOC «LE CHATEAU»**

Рислинг Кастельберг Эльзас Гран Крю АОС «Ле Шато»

*Этикетка разработана С. Оттманом (C. Ottmann) и А. Стриклером (A. Strickler). Вместе с работой художника и графика на этикетку поместили строку одного поэта: Partager avec toi – «Делиться с тобой».*

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Alsace Grand Cru AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** рислинг.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка на осадке в емкостях из нержавеющей стали в течение 12-ти месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** прекрасный золотистый цвет. Богатый букет с доминирующими ароматами белых фруктов и ярким оттенком кремния. Роскошное, потрясающее во вкусе, с минеральными тонами, крепким позвоночником, превосходным балансом кислотности и легким солоноватым оттенком в послевкусии.

**ГАСТРОНОМИЯ:** это вино можно смело рекомендовать к блюдам немецкой и русской кухни, таким как солянка с колбасками, пироги с капустой или осетриной, кулебяка.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2004	0,75	12,5	4,6



**RIESLING WIEBELSBERG ALSACE GRAND CRU AOC «LA DAME»**

Рислинг Вибельсберг Эльзас Гран Крю АОС «Ля Дам»

Для этикетки 2005-го года Марк нашел в Германии одного господина, который и художник, и поэт в одном лице. Он любит вино, любит женщин, очень живой и приятный человек. На этикетке он воплотил невероятные, очень живые цвета, просто какой-то феерверк! Это Гюнтер Губен (Günter Guben), председатель Союза писателей Штутгарта.

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Alsace Grand Cru AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** рислинг.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка на осадке в емкостях из нержавеющей стали в течение 12-ти месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** блестящий бледно-желтоватый цвет. Тонкие минеральные ароматы хорошо сбалансированы тонами фруктов (персик, абрикос), специй и ромашки. Яркий вкус, насыщенный и комплексный с доминированием оттенков абрикоса. Это концентрированное и одновременно утонченное вино обладает женственным и элегантным стилем.

**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо подойдет к салату из креветок, раковых шеек или крабовому пирогу.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2005	0,75	12,5	6,8 (п/с)

**PINOT GRIS MOENCHBERG ALSACE GRAND CRU AOC «LE MOINE» VT**

Пино Гри Мёнхберг Эльзас Гран Крю АОС «Ле Муан» VT

*Этикетка разработана Гюнтером Губеном (Günter Guben).*

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Alsace Grand Cru AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** пино гри.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино позднего сбора. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали в течение 10-ти месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** светлый желтый цвет и красивая маслянистая структура. В ароматах оттенки айвы, сливы «мирабель» и экзотических фруктов. Плотное, но гибкое во вкусе, с нотками спелых фруктов и специй, и освежающей кислотностью в послевкусии.

**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо сочетается с бисквитными пирожными, фруктовыми десертами и твердыми или пикантными сырами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2005	0,75	13,0	45,0 (п/сл)

**RIESLING CLOS REBERG ALSACE AOC «AUX VIGNES» VT**

Рислинг Кло Ребберг Эльзас АОС «О Винь» VT

*Этикетка разработана Далозом (Daloz).*

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Alsace AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** рислинг.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино позднего сбора. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали в течение 12-ти месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** яркий золотистый цвет и жирные ножки на стенках бокала. Роскошные ароматы засахаренных фруктов, специй с легким оттенком ботритиса. Приятное среднетелое вино с шелковистой структурой и превосходным балансом остаточного сахара и освежающей кислотности.

**ГАСТРОНОМИЯ:** подойдет к нежирным и не очень сладким десертам, таким как бисквит с ягодным соусом или песочные пирожные.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2001	0,5	12,5	42,0 (п/сл)



## RIESLING WIEBELSBERG ALSACE GRAND CRU AOC «LA DAME» VT

Рислинг Вибельсберг Эльзас Гран Крю АОС «Ля Дам» VT

«1997 год – это «биодинамическая» этикетка Эрика Пуатвена (Eric Poitevin). Биодинамика – это и философия, что-то духовное, и реальная стилистика вин. Биодинамика – это поиск, я долго рассказывал о нашей философии этому фотографу, и вот он представил ее в образе зеленого леса, в глубине которого виден свет, вспышка света. Это дает впечатление о духовной стороне наших биодинамических поисков».

**АППЕЛЛАСЬОН:** Alsace Grand Cru AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** рислинг.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино позднего сбора. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали в течение 12-ти месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** густой золотисто-желтый цвет. В бокале сладкие ароматы бергамота, кремния, известняка и меда акации. Утонченное, округлое, среднетелое, с прекрасно сбалансированной кислотностью, маслянистой текстурой и долгим послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** превосходное десертное вино, хорошее само по себе, а также в сочетании со сливочно-фруктовыми десертами, яблочным штруделем и твердыми или пикантными сырами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
1997	0,75	13,5	30,0 (п/сл)



## PINOT GRIS CLOS REBERG ALSACE AOC «AUX VIGNES» SGN

Пино Гри Кло Ребберг Эльзас АОС «О Винь» SGN

*Этикетка разработана Гюнтером Губеном (Günter Guben).*

**АППЕЛЛАСЬОН:** Alsace AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** пино гри.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сладкое вино из ягод, пораженных благородной плесенью (ботритисом). Выдержка в емкостях из нержавеющей стали в течение 12-ти месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** плотный золотисто-желтый цвет. Роскошный букет с ароматами спелой груши, цветущей яблони и корицы, оттененными дымными и минеральными нотками. Сливочная структура, округлость и медовая сладость во вкусе, с характерным для ботритиса аптечным тоном и приятной кислотностью.

**ГАСТРОНОМИЯ:** это десертное вино самодостаточно. И все же можно порекомендовать яблочное желе, мороженое с фруктами и крем-брюле.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2005	0,5	12,5	133,0 (сл)



## PINOT GRIS MOENCHBERG ALSACE GRAND CRU AOC «LE MOINE» SGN

Пино Гри Мёнхберг Эльзас Гран Крю АОС «Ле Муан» SGN

*Этикетка 1989 года выполнена неординарным художником Томи Унгерером, эльзасцем по происхождению, живущим в Ирландии. Его имя очень известно в Германии и Франции. А в США он выпустил сборник комиксов об эротических фантазиях американцев, после чего все его работы были запрещены в Америке. Так вышло и с этикеткой вина домена Крайденвайс, тем более что там изображена бегущая обнаженная женщина. Но Марк не отказался от поставок этого миллезима в США, а просто выпустил его с белыми этикетками, на которых стояли только имя вина и подпись Marc Kreydeweiss. Это всех заинтриговало, и им было много звонков оттуда, все хотели увидеть эту запрещенную этикетку... Настоящий фурор!*

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Alsace Grand Cru AOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** пино гри.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** очень поздний сбор ягод, пораженных благородной плесенью (ботритисом). Выдержка на осадке в емкостях из нержавеющей стали в течение 10-ти месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** глубокий тягучий желтый цвет с медными оттенками. В бокале раскрываются яркие сменяющиеся тона засахаренных фруктов (персик, грейпфрут, ананас, груша), ванили, с легким аптечным тоном. Концентрированное, объемное, мощное во вкусе, с крепкой энергичной структурой, освежающей кислотностью и маслянистой текстурой.

**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо сочетается с бисквитными пирожными, фруктовыми десертами и твердыми или пикантными сырами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
1989	0,75	13,0	230,0 (сл)