

Mayschoss Altenahr - Blanc de Noir Spätburgunder



Vinhus	Mayschoss Altenahr
Områder	Ahr,
Land	Tyskland
Kan gemmes	2 År
Temp	7
Lukning	Skruelåg
Druetype(r)	Pinot Noir, ,
Lagring	100%, Ståltank
Volumen	75 cl

Passer til



Lukning



Skruelåg

Lagring



100%, Ståltank

Smag



Tør

Fylde



Fyldig

Mayschoss Altenahr - Blanc de Noir Spätburgunder

Denne rene Pinot Noir fra Mayschoss er en lækkerbysken der med sit sagte lys-rosé farve og stil, kan minde om Bourgogne.

Meget let sødme.

Mayschoss Altenahr - Blanc de Noir Spätburgunder

Mayschoss Altenahr

Hvem er Mayschoss Altenahr - Verdens ældste vinkooperativ

Den 20. december 1868, efter at vedtægterne blev enstemmigt godkendt, blev Mayschoss Winzerverein grundlagt. Grundlægger Nikolaus Näkel blev valgt som den første præsident.

I det følgende år, 1869, blev beskyttelsen af foreningsloven i Nordtyskland 1869 indført under navnet "Winzer Verein zu Mayschoss - Registreret andelsselskab" i handels- og andelsregisteret i Koblenz.

De 18 medlemmer af andelsselskabet som dannede starten, voksede hurtigt, så der i 1881 kunne tælles 141 medlemmer. Allerede i 1873 begyndte man at bygge kældre til opbevaring af tønder. Hvorefter i 1893 kom 1. sal til verden til kontorer.

Hvad der begyndte i 1868 med 18 personer, er for længst blevet en succeshistorie for Ahr-dalen. I dag er det en veldrevet og succesrig virksomhed med 450 medlemmer fra Mayschoss, Altenahr og Walporzheim, som sammen dyrker omkring 150 hektar vinmarker.

"Glæde i vin" har været vores filosofi i 150 år, som vores vinproducenter er forpligtet til at følge stadig i dag.

Røde druer har perfekte dyrkningsbetingelser i området og har deres unikke og fornemme smagsprofil. Den vigtigste druesort er Spätburgunder (Pinot Noir), men også Frühburgunder, Portugieser eller Domina giver os fremragende vine. Riesling er fremherskende blandt de hvide druesorter. I nogle år har Blanc de Noir været en specialitet, som vi skaber fra druen Pinot Noir men behandler den som en hvidvin.

At være et andelsselskab med en "vi-følelse" gør det muligt for os at udarbejde alle de styrker, som vores vinmarker tilbyder os.