

Comentario

Léon Beyer es uno de los máximos exponentes de los vinos de Alsacia y todo un clásico entre los productores franceses. Con más de catorce generaciones a sus espaldas y una excelente reputación, Léon Beyer exporta hoy el 80% de su producción, a más de 60 países, y sus botellas son asiduas en las cartas de los mejores restaurantes.

En Eguisheim, una pintoresca aldea con una tradición vinícola que se remonta a la Edad Media, la de Léon Beyer es una de las bodegas más antiguas de la región. Viticultores desde 1580, la bodega fue fundada socialmente en 1867 y desde entonces elabora vinos de primer orden que cuentan con el reconocimiento de especialistas y aficionados al buen vino. En la actualidad, la bodega está dirigida por Marc y Yann Beyer, hijo y nieto respectivamente del que fuera durante muchos años motor e impulsor de la bodega, Léon Beyer.

Léon Beyer cuenta con alguno de los viñedos más preciados de Alsacia, como los dos Grands Crus Eichberg y Pfersigberg, y adquiere también uvas de otros productores de la comarca: sylvaner, pinot blanc, muscat, riesling, pinot gris y gewurztraminer, para sus vinos blancos, y pinot noir para su único tinto. Estas variedades crecen sobre terrenos arcillosos y calcáreos, y bajo un clima continental de lluvias escasas que favorece una maduración especialmente lenta de sus racimos. En sus extensas bodegas, excavadas en la misma ladera donde crecen sus viñedos, los vinos de Léon Beyer son elaborados y criados siguiendo la tradición ancestral de prensado, vinificación y envejecimiento en las mejores condiciones. El resultado de todo ello son unos vinos secos, con carácter, frescos, armoniosos, y con una complejidad que evoluciona con los años.

Léon Beyer produce alrededor de un millón de botellas al año y ofrece una selecta gama de vinos, especialmente los característicos blancos alsacianos, secos y afrutados, pero con un estilo Beyer muy personal y fácilmente reconocible.

CATAS (1)

Fecha	27 de abril de 2016
Catador	Curso De Cata
Puntuación	85.0
Visual	Amarillo con reflejos verdosos. Limpio y brillante.
Olfato	Destaca la mineralidad con recuerdos de notas a cítricos y membrillo.
Boca	Entrada ligeramente abocada con una correcta acidez, amplio y elegante. En el paso se nota las notas minerales y anisados.

BOTELLAS SACADAS (1)

27/4/16	Precio de		27/4/16	Consumido	
---------	-----------	--	---------	-----------	--

