

Weingut Altenkirch, Riesling - Grauschiefer - Trocken, Rheingau

Rheingau

Rheingau er et af de mindste af de 13 klassiske, tyske vinområder. Rheingau er kendt for sine flotte Riesling-vine, der næppe laves bedre noget andet sted i verden, men er også kendt for sine legendariske vinejendomme som Eberbach og Schloss Johannisberg. På sidstnævnte slot lavede munkene verdens første, ædelsøde vin i 1775. Når man ser i gamle prislister fra begyndelsen af 1900-tallet, rangerer vinene fra Rheingau blandt verdens dyreste vine. Rheingaus ca. 3100 hektar vinstokke udgør kun 3 % af Tysklands samlede vindyrkningsareal.

Weingut Altenkirch

Franziska Breuer-Hadwiger ejer og driver vingården, hun har investeret betydeligt i vingården, og Altenkirch har gennemgået en revolutionerende udvikling. Jasper Bruysten er ønolog og winemaker hos Weingut Altenkirch. Med undtagelse af Alte Rebe Bodental-Steinberg er alle Riesling-vinene vinificeret på stål. Alt høstes manuelt. Han rammer lige præcist en Riesling-stil med renhed, præcision, blomst, sprødhed i syren, balance og mineralitet – som giver en umættelig lyst til lige at nappe en mundfuld mere. Og så demonstrerer Jasper, at tyskerne for alvor er kommet efter kunsten at vinificere Pinot Noir – altså Spätburgunder!

Vinen

Med Riesling "Grauschiefer" forsøger Jasper Bruysten at ramme den "ægte" karakter, som jordbund med grå skiffer giver vinene. Druerne hentes derfor i Lorch, på parceller hvor denne type jordbund dominerer, og på vinstokke som er ældre end dem man bruger til "Steillage". Høsten foregår også lidt senere, for at give vinen mere intensitet og kompleksitet – og det kan smages! Både gæringen og modningen foregår i temperaturregulerede rustfrie ståltanke - for at prioritere harmonien mellem frugtsødmen og sprødheden. Vinen har stor koncentration og kompleksitet, men samtidigt afslører den store finesse og elegance – fra duften til eftersmagen. Den er dyb, med god mineralitet og giver utrolig meget fra sig: Toner af ferskner, eksotiske frugter (kiwi), lime og til sidst meget delikate, en smule saltede nuancer.

Vinifikation:

Ingen fadlagring.

Smagenoter:

Dyb, med god mineralitet og giver utrolig meget fra sig: Toner af ferskner, eksotiske frugter (kiwi), lime og til sidst meget delikate, en smule saltede nuancer.

Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Skaldyr, Mager fisk, Nordisk køkken, Aperitif, Østers



Fakta

Årgang 2017

Varenr.: 1009290

Område: Tyskland, Rheingau, Rheingau

Drue: Riesling

Alkohol: 12 %

Potentiale: Nydes ung og frisk

Kategori: Let og elegant

Web: www.weingut-altenkirch.de