

Weingut Altenkirch, Riesling - Lorcher Pfaffenwies - 1. Lage, 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, ædle 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

Erstes Gewächs-vinmarken Pfaffenwies blev allerede fremhævet som en af de bedste marker i området i 1211 og 1235. Undergrunden består især af Taunus kvarts men også kalk og rød skiffer, en sammensætning som giver vinene god mineralitet, fylde og race. Vinstokkene er ca. 60 år gamle og giver et maks. udbytte på 35 hl./ha. Både gæringen og modningen foregår i temperaturregulerede rustfrie ståltanke - for at prioritere harmonien mellem frugtsødmen og sprødheden. Først er Pfaffenwies er en smule lukket i duften, men den udvikler hurtigt store kompleksitet og fylde, med nuancer af hyldeblomst, tjørneblomst og brombærbusk (blade). I smagen er den ekstremt fyldig og mineralsk samtidig, i en stil som minder om Puligny-Montrachet! En vin med race.

Smagenoter:

Ekstremt fyldig og mineralsk samtidig, i en stil som minder om Puligny-Montrachet! En vin med race.

Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Skaldyr, Mager fisk, Nordisk køkken



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1007474
Område:	Tyskland, Rheingau, Rheingau
Drue:	Riesling
Alkohol:	13.5 %
Restsukker:	8.1 gram/liter
Potentiale:	Nydes indenfor et par efter høsttidspunktet
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.weingut-altenkirch.de