

Weingut Altenkirch, Riesling - Steillage - 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

Riesling "Steillage" er Weingut Altenkirchs basis "Gutsriesling" og sammensættes af Riesling-druer fra flere udvalgte parceller til netop Feinherb. Druerne plukkes tidligt under høsten for at prioritere friskhed, renhed og aroma i vinen. Både gæringen og modningen foregår i temperaturregulerede rustfrie stålтанke- igen for at prioritere harmonien mellem frugtsødmen og sprødheden. Gæringen til "Feinherb" standses ved afkøling, mens vinen stadig har et indhold af 12-13 g. sukker/l. I duften finder man lækre, eksotiske nuancer af honningmelon, passionsfrugt og litchi, men også sprøde toner af citrusfrugter og hvide ferskner. Smagen er på trods af restsødmen meget frisk og ren, med en fantastisk balance mellem sødme og syren. En meget lækker Riesling!

Vinifikation:

Ingen fadlagring.

Smagenoter:

Flot balanceret Riesling med lækre, eksotiske nuancer af honningmelon, passionsfrugt og litchi, men også sprøde toner af citrusfrugter og hvide ferskner. Smagen er meget frisk og ren.

Anbefales til:

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



Fakta

Årgang: 2018

Varenr.: 1019011

Område: Tyskland, Rheingau, Rheingau

Drue: Riesling

Alkohol: 12 %

Potentiale: Nydes ung og frisk.

Kategori: Let og elegant

Web: www.weingut-altenkirch.de