Weingut Altenkirch, Spätburgunder - Rotschiefer - 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

Hos Altenkirch dyrker man Spätburgunder (Pinot Noir) på to vinmarker: Lorch Pfaffenwies og Lorch Kapellenberg. Druerne til "Rotschiefer" hentes hovedsageligt i Pfaffenwies, hvor en ret særpræget rød skiffer i undergrunden er perfekt til Pinot Noir – og i øvrigt giver vinen dens navn. Efter en klassisk rødvinsgæring på tank bliver vinen modnet i nogle måneder på 80% franske og 20% amerikanske træfade (225 l. og 500 l., hvoraf de ca. 25% er nye). Vinen har en flot, blank, mørk rubinrød farve. Duften er umiddelbar og frugtrig med toner af kirsebær, hindbær, solbærblade og en smule vanilje. Smagen er dyb, med god velour og en god mineralitet til sidst. Man fornemmer god tannin i eftersmagen.

Vinifikation:	Nogle måneders lagring på 80% franske og 20% amerikanske træfade.
Smagenoter:	Duften er umiddelbar og frugtrig med toner af kirsebær, hindbær, solbærblade og en smule vanilje. Smagen er dyb, med god velour og en god mineralitet til sidst.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Kalv, Gris

Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1019315
Område:	Tyskland, Rheingau , Rheingau
Drue:	Spätburgunder
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Nydes indenfor et par efter høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.weingut-altenkirch.de