

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Auxerrois/Pinot Auxerrois

Lagring: 8 mdr. på ståltank og 10% på træfade

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 00313022135

Anbefales til:



2021 AUXERROIS TROCKEN BIO

Nahe, Weingut im Zwölberich

Distriktet

Nahe-vindistriktet i Tyskland ligger sydvest for Rheingau og vest for Rheinhessen, mellem Bingen mod nord, Bad Kreuznach i centrum og Bad Sobernheim i den sydligste del. Det er floden Nahe (en biflod til Rhinen), som har givet distriktet dets navn, og som sammen med bifloderne Glan og Alsenz danner floddale, som er gunstige for vindyrkning. Selv om Nahe har en vinhistorie, der går mere end 2000 år tilbage, fik området først sin status som selvstændig vindistrikt i 1971.

Med sine ca. 4.200 ha. vinmarker er Nahe et af de mindste vindistrikter i Tyskland, men samtidigt et område, hvor man finder 180 forskellige jordbundstyper og store forskelle i landskabet - noget som betyder stor diversitet i vinene. Det sikrer også en rigdom i flora og fauna, som mange økologiske og biodynamiske producenter (og naturelskere) i området sætter pris på. Produktionen fordeler sig på ca. 75% hvidvine (primært Riesling, Müller-Thurgau og Pinot Gris, men også Sauvignon Blanc og Scheurebe) og ca. 25% rød- og rosévine (primært Dornfelder, men også Pinot Noir/Spätburgunder, Regent og Portugese). Blandt vinentusiaster er Nahe værdsat for sine friske og frugtagtige vine, med stor præcision og mange smagsretninger.

Producenten

Weingut im Zwölberich nær byen Langenlonsheim ved bredden af floden Nahe blev grundlagt i 1711 af familien Heintz, og mange generationer i samme familie har siden efterfulgt hinanden på vingården. I dag er det således Hartmut Heintz, som står ved roret.

Ejendommen tæller ca. 33 ha. vinmarker, som er samlet i en radius af ca. 3 km. omkring vingården, dels i Langenlonsheim (vinmarkerne Steinchen, Königsschild og Löhrer Berg), dels i Guldental-dalen (vinmarkerne Honigberg og Rosenteich). Her dyrker man efter biodynamiske principper og på nøje udvalgte parceller ikke færre end 30 forskellige druesorter. Hver parceller undergrund og eksponering er afgørende for, hvor man præcist dyrker hver enkelt druesort.

Vinhuset er stolt af at være en af de første vinproducenter i Tyskland, som overgik til økologisk dyrkning og i 1993 blev certificeret biodynamisk efter de strenge Demeter-regler. Hartmut Heintz' store begejstring for biodynamisk dyrkning medførte tilmed, at han i 2017 blev valgt ind i direktionen for Demeter-organisationen i Tyskland.

Vinene fra Weingut im Zwölberich regnes i dag som værende blandt de allerbedste fra Nahe-distriktet.

Produktet

Druen Auxerrois er opkaldt efter byen Auxerre nær Chablis i Bourgogne, hvor den menes at stamme fra. Derfra har den især bredt sig til Champagne, Lorraine og Alsace, men senere også til Tyskland, hvor man i dag især bruger den i distrikterne Badische Bergstrasse og Pfalz samt, ret sjældent, i Nahe. Mens den primært bruges i blandinger til hvidvine eller sekt-vine, har nogle enkelte tyske producenter vist, at Auxerrois også kan bruges alene. Hvis man udvælger den rette markoprindelse og foretager den rette vinificering, giver druesorten spændende resultater - som denne udgave viser.

Weingut im Zwölberich henter druerne til deres Auxerrois fra vinmarken Guldentaler Rosenteich, den største Einzellage-vinmark i Guldental. Her giver den dybe, findelte undergrund af løss og sand god dræning, og vinstokkene kan derfor hente deres næring langt nede i jorden. Weingut im Zwölberichs parceller ligger på en let skråning mod syd, og producerer udelukkende Auxerrois- og Pinot Noir-druer, som altid giver meget aromatiske, fyldige og strukturerede vine. Efter en kort skindmacerering og en spontan gæring med druernes egne gærceller, bliver vinen modnet i 8 måneder på ståltanke og træfade (10%).

Auxerrois fra Weingut im Zwölberich har en ekstrem lys, gylden farve med et sølvagtigt skær. Duften er diskret først, men åbner sig hurtigt med lidt iltning i glasset, og afslører nuancer af lindeblomst, citrusskal, grapefrugt og mirabeller. Vinen er utrolig ren, sprød og let mineralsk til sidst. Smagen er tør og er lige så præcis som duften, dog med mere eksotiske toner af bl.a. hvide ferskner og en smule kiwifrugt. Ligesom duften, ender smagen med mineralitet og en let saltet karakter. Et læreeksempel i renhed, finesse og charme.

Server den til salater, varme grønsagsretter, asparges, rogn, friskpillede rejer samt asiatiskeinspirerede retter med fjerkræ, kalv og svinekød