

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Spätburgunder

Lagring: 12 mdr. på ståltanke og på europæiske
barriques.

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5.1 g/L

Restsukker: 1.7 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 00312012035

Anbefales til:



2020 SPÄTBURGUNDER ØKO

Rheingau, Weingut Stefan Gerhard

Distriktet

Der findes en del vinområder i Tyskland, som kan erklære sig unikke med hensyn til klima og jordbund, men de direkte sydvendte skråninger i Rheingau-distriktet må nok betegnes som værende helt exceptionelle. Desuden kan Rheingau prale af at have en af de mest spændende vinhistorier i verden. Det var blandt andet her, munkene fra klostre som Eberbach og Johannisberg i det 18. årh. som de første producerede Spätlese-vine (senthøstede).

Rheingau ligger vest for byen Wiesbaden og strækker sig langs Rhinens højre side, fra selve Wiesbaden i øst til Lorch-am-Rhein mod nordvest. I området drejer floden skarpt mod vest for senere at fortsætte mod nord, noget som forklarer vinmarkernes gunstige orientering mod syd. Jordbundsforhold med dybe lag af skifer og smuldrende sten blandet med jord i overfladen er også en del af forklaringen på, hvorfor man kan opnå så fantastiske vine på hoveddruen Riesling, som det nu er tilfældet. Desuden giver flodens nærhed gode betingelser for nat- og formiddagstøge, hvilket giver god næring for Botrytis (ædel råddenskab) på druerne.

Producenten

Familien bag Weingut Gerhard i Eltville am Rhein (i Rheingau mellem Rüdesheim og Wiesbaden) har dyrket vin siden 1442 og i mange generationer lavet vinene efter devisen: "autenticitet og hæderlighed". En tradition som forpligter og som de nuværende ejere, Stefan Gerhard og fru Nina, er stolte af at bære videre.

Stefan Gerhard (født i 1959) overtog vingården i 1983 efter en kældermeester-uddannelse og flere ophold med vinarbejde i Sydafrika og USA. I dag udgør vinmarkerne på Weingut Stefan Gerhard ca. 3 ha. beplantet med Riesling, Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc og Spätburgunder. 90% af markerne er ifølge VDP's (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) markklassifikation klassificeret som "Erste Lage" (parallelt til 1. Cru i Bourgogne), hvoraf de bedste er markerne "Hattenheimer Wisselbrunnen" og "Hattenheimer Schützenhaus".

Nina og Stefan besluttede i 2010 at blive medlem af EcoVin (Bundesverband Ökologischer Weinbau) og indledte allerede året efter en overgang til økologisk dyrkning. I dag er alle vinmarkerne økologisk certificerede, og man praktiserer en individuel bearbejdning af disse afhængig af det lokale terroir og den dyrkede druesort. Hos Weingut Stefan Gerhard ønsker man nemlig, at de respektive karakteristika og nuancer fra såvel det lokale terroir som den enkelte druesort skal afspejles mest muligt i alle vine.

Produktet

Pinot Noir-druerne til denne vin kommer fra et par små økologiskdyrkede parceller i Hattenheim, som næsten er en hemmelighed på Weingut Stefan Gerhard, og hvor produktionen derfor er stærkt begrænset. Men sikke en vin! Gæringen foregår køligt på ståltanke med druernes egen gærkultur, en ret langsom proces. Efter presning bliver vinen modnet i 12 måneder, primært på ståltanke, men med et kort ophold på barriques af europæisk egetræ ("et lille kys fra barriques", som producenten kalder det!). Vinen er aftappet efter en naturlig bundfældning, og uden filtrering.

Vinen har en ekstrem mørk og intens rubinrød farve for en tysk Spätburgunder. Duften er utrolig kompleks og indtagende, med lækre frugtnuancer af kirsebær (kirsebærsten), saftige hindbær og milde krydderier, men samtidig med Pinot Noirs klassiske tørhed. Smagen følger godt efter, og duften byder på masser af koncentrerede frugtoner og en god harmoni mellem tørhed, velour og fedme samt en ganske enkelt pragtfuld eftersmag, hvor man også finder nuancer af sort peber, engelsk lakrids og bitter chokolade.

Server vinen let afkølet (ca. 16 grader) fx til and, kalv og lam samt til hvidskimmeloste. Prøv den også til varme grønsagsretter fra Middelhavet, med masser af tomater og krydderier.

