

FAKTA

Hvidvin
 Drue(r): 100% Riesling
 Lagring: 6 mdr. på ståltanke.
 Alkohol: 13.5%
 Syreindhold: 6.1 g/L
 Restsukker: 6.8 g/L
 Skruelåg: Ja
 Varenummer: 00312122035
 Anbefales til:



2020 RIESLING SPÄTLESE TROCKEN ØKO

Hattenheimer Schützenhaus, Rheingau

Distriktet

Der findes en del vinområder i Tyskland, som kan erklære sig unikke med hensyn til klima og jordbund, men de direkte sydvestvendte 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

Vinmarken Hattenheimer Schützenhaus (VDP Erste Lage) ligger mellem Kloster Eberbach mod øst og Hallgarten mod vest, på en syd- og sydvestvendt skrånning, som beskytter mod vind fra nord og øst. Med sine i alt ca. 60 ha., er det en af de største enkeltvinmarker i Rheingau. Navnet Schützenhaus kommer af den lille bygning øverst på skrånningen, som man før i tiden brugte til at beskytte de modne druer mod fuglene om efteråret, ved at skyde i luften med alarmpistoler. Marken er kendt for sine gode vandreserver i undergrunden af løss, som altid sikrer druerne vand og god næring selv i tørre perioder. Vinene herfra besidder en god balance mellem friskhed, frugtaroma og syre.

De økologiskdyrkede Riesling-druer er håndplukket og transporteres til kælderen i små beholdere. Efter en skånsom presning bliver mosten gæret på ståltanke, med druerne egen gærkultur. Derefter bliver vinen modnet "sur lie" på samme type tank i 6 måneder. Aftapningen foretages uden filtrering.

Lige som Riesling Kabinett-udgaven fra samme producent og fra samme mark, er denne Spätlese Trocken ekstremt ren og præcis i duften med en typisk Rheingau-mineralitet, som minder lidt om skiffer, men som pga. den senere plukning af druerne, får diskrete toner af petroleum. Den er tør, delikat og flot struktureret fra start til slut. Her finder man dybe, sprøde nuancer af lime, hvide ferskner og milde krydderier. I eftersmagen har den en klingende ren syre og en mineralitet, som gør den meget appetitvækkende. En kæmpe oplevelse som appellerer til de bedste gastronomiske kreationer.

Server den fx til hummer, østers, grillet fisk men også til fyldige skaldyr- eller fiskesupper. Serveringstemperatur: 8°C.