

ZWÖLBERICH

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Riesling

Lagring: 6 mdr. på ståltank

Alkohol: 12.0%

Syreindhold: 8,5 g/L

Restsukker: 3,0 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 00313122135

Anbefales til:



2021 RIESLING 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 selvstændigt 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 Portuguese). 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

Weingut im Zwölberich henter druerne til denne Riesling Trocken fra flere forskellige parceller i Langenlonsheim og i Guldental, som alle er biodynamisk dyrkede. Undergrundens store diversitet i de forskellige vinmarker, med bl.a. småsten, løss, ler, sand, skiffer og kvarts, forklarer de mange forskellige og komplekse duft- og smagsnuancer, man finder i vinen. For at gengive disse små detaljer fuldt ud, er vinen både gæret og modnet (6 måneder) på ståltanke.

Riesling Trocken har en blank, lysgylden farve. Duften er frisk og umiddelbar, med sprøde nuancer af citrusfrugter og grønne æbler, men også eksotiske toner af hyldeblomster og nektar. Smagen er meget ren og appetitvækkende, med sarte noter af lime, ananaskirsebær og en lækker, mineralsk eftersmag. Vinen har en flot harmoni mellem de tørre (kun en restsukker på ca. 3 g./l.) og de eksotiske toner. Meget klassisk Riesling!

Server den til skaldyrs- og fiskeretter, gratinerede grønsagsretter (fx blomkål gratineret med blåskimmelost), hvor vinens forfriskende syre yder et godt modspil. Vinen bør ikke serveres for kold (8-10 grader).