

ZWÖLBERICH

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Dornfelder

Lagring: 8 mdr. på europæiske egefade

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 4,8 g/L

Restsukker: 0,7 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 00313211935

Anbefales til:



2019 DORNFELDER 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 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

Hvis man er vant til at drikke tyske rødvine lavet på fx Spätburgunder, som for det meste er en smule lysere i farven og afrundet i smagen, vil man nærmest få et chok, når man skænker en Dornfelder i den kvalitet, som Weingut im Zwölberich præsterer! Druesorten Dornfelder blev udviklet i Würtemberg-regionen i 1955/1956 ved krydsning af druerne Helfensteiner og Heroldrebe. Den viste sig hurtigt dels at give en meget mørk farve (noget man kunne bruge i flere rødvinblandinger i Tyskland), dels at være modstandsdygtig overfor sygdomme, og ikke mindst at give ret højt udbytte (op til 120 hl./ha.). Druen blev introduceret for alvor i slutningen af 1970'erne og 1980'erne i Tyskland, og den er i dag i fremgang i flere vindistrikter.

Nogle bruger som nævnt Dornfelder til at tilføre farve, syre og fylde i blandinger eller til at lave saftige, frugtige, halvtørre rødvine (i "nouveau"-stil), men Weingut im Zwölberich tilhører dem, som tager druen mere seriøst. Vinhuset henter druerne til denne vin primært fra vinmarken Langenlonsheimer Steinchen, hvor en undergrund af løss, sand og småsten giver god dræning, så vinstokkene kan hente deres næring langt nede i jorden. Både Spätburgunder og Dornfelder, som dyrkes her får god fylde og struktur, men også meget elegance. Vinstokkene med Dornfelder er nu over 20 år gamle og udbyttet er derfor naturligt begrænset, men aroma- og smagskoncentrationen større. Dornfelder-druerne bliver altid høstet en smule inden fuldmåning, for at bevare god syre og bid i druerne. Efter en spontan gæring på ståltanke med druerne egne gærceller, bliver vinen modnet i 8 måneder på træfadede af europæisk træ.

Dornfelder Trocken er ekstrem mørk og tæt i farven Duften er både eksotisk og kølig, med rene nuancer af violer, brombær, hyldebær, kirsebær, men også hvidt peber og bitter chokolade. Smagen er tør (restsukker: 0,7 g/l.) struktureret og fyldig, med en fin harmoni mellem de eksotiske, æteriske toner og sprødheden. Syren lurer i baggrunden og sammen med dybe toner af engelsk lakrids og violer giver det en god harmoni. Serveres til retter med

