

ZWÖLBERICH

FAKTA

Orangevin

Drue(r): 100% Gewürztraminer

Lagring: 4 mdr på tank

Alkohol: 9.5%

Syreindhold: 6,6 g/L

Restsukker: 58,8 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 00313422225

Anbefales til:



2022 GEWÜRZTRAMINER AUSLESE BIO

Orange Edelsüss

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

Weingut im Zwölberich henter druerne til denne Gewürztraminer fra et par udvalgte parceller i Langenlonsheim, hvor undergrunden mest består af sand og løss. Druerne bliver skånsomt afstillet, mast og gæret med skind på ståltanke, med druernes egne gærkultur. På grund af skindet får vinen en smuk, pink/orange farve (hvoraf begrebet "orangevin"). Gæringen standses ved afkøling, når vinen rammer en alkoholprocent på 10%, således at vinen beholder en del af dens sukker. Den er derefter modnet i 4 måneder på ståltanke, for at gengive druesortens og parcellens karakter fuldt ud.

Vinen har en flot rosa/pink/orange farve og er ret tyktflydende på glasset. Duften er både frisk og eksotisk, med toner af vilde roser, hyben, røde æbler, litchi og granatæbler. Den besidder en diskret nuance af krydderier fra druen. Smagen er forbavsende saftig, frisk og elegant på trods af sødmen. Vinen slutter med bid og charme. Man fornemmer en smule bitterhed i eftersmagen, som minder om drueskind. En meget karakterfuld vin.

Den kan serveres som dessertvin sammen med frugtdesserter (frugtsalat, frugttærter, mirabelle- eller rabarbersouffléer), men vil også egne sig fint til blaskimmeloste. Den kan også sagtens serveres alene... Serveringstemperatur: 12-14 grader.

