

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på europæiske egefade

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 00309122335

**2023 CHARDONNAY DALSHHEIM TROCKEN****Weingut Geils, Rheinhessen****Distriktet**

Rheinhessen er med sine ca. 27.300 ha. vinmarker det største vindistrikt blandt Tysklands 13 områder. Det strækker sig langs Rhinflodens venstre bred fra Bingen og Mainz mod nord til Worms mod syd. Det solrige og lune klima, med begrænsede snemængder om vinteren og passende regnmængder forår og efterår, sikrer gode betingelser for vindyrkning på de bløde skifer-, sand-, mergel-, kalk- og løssholdige bakker.

Generelt producerer distriktet friske, fyldige og let krydrede hvidvine (74% af vinproduktionen i 2024) på fx Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Chardonnay og Pinot Gris, men også liflige og frugtrige rødvine (26% af vinproduktionen i 2024) på Spätbrugunder, Dornfelder, Regent samt andre lokale og europæiske sorter. En ny generation af vimagere på de ofte små, familieejede vinhuse, har forstået at tilpasse sig markedets behov for umiddelbare vine og har været pionerer for økologisk og biodynamisk vindyrkning i Tyskland. De mange producenter og druesorter samt de store variationer i jordbund og landskab, giver mange forskellige vinstile at vælge imellem i Rheinhessen.

Producenten

Familien Geil i Bermersheim har i ca. 300 år lavet vin i Rheinhessen efter traditioner, som er blevet overført fra generation til generation. Vinhuset placeres i dag blandt eliten af vinproducenterne i området - ikke mindst siden sønnen Florian R. Geil sluttede sig til sin fader Rudolf. Efter en seriøs vinuddannelse og en lang praktik på Domaine Méo-Camuzet i Bourgogne, har Florian formået at give kvaliteten på vinene et indiskutabelt ryk opad.

Vægten hos Weingut Geils har altid været lagt på Riesling foruden de oprindeligt burgundiske druesorter Chardonnay, Grauer Burgunder og Spätburgunder, som efter sønnens involvering og dennes praktikforløb ikke overraskende har fået tildelt endnu større opmærksomhed.

Ejendommen består i dag af 14 ha. vinmarker, som er beplantede med 72% hvidvinsdruer og 28% røde, og vinstokke som er op til 55 år gamle. En præcis analyse af jordbunden og terroir'et på de forskellige parceller har været afgørende i forhold til at plante de rette druer på de rette parceller. "Vinen laves primært i vinmarken" er familiens motto.

Manuelt arbejde og en skrap selektering af klaserne under væksten og under høsten, er yderligere med til at højne kvaliteten. Vinificerings-filosofien er veldefineret og enkel: Ingen anvendelse af pumper i processen, lange, kølige gæringer, meget let eller ingen filtrering. Resultatet af anstrengelserne er et imponerende udvalg af vine, der løbende præmieres som blandt de bedste i Rheinhessen og i hele Tyskland.

Produktet

Chardonnay Dalsheim (Ortswein) kommer fra en særlig del af en enkelt vinmark i Dalsheim, hvor mikroklimaet ifølge Florian Geil er "ekstremt beskyttet". Denne parcel ligger nemlig beskyttet fra de kølige vinde, som oftest bliver resten af marken til del i det tidlige forår, og det giver derfor for det meste en perfekt start på vækstsæsonen for de Chardonnay-vinstokkene, som blev plantet i midten af 1990'erne, og som nu virkelig yder druer af høj kvalitet. Jordbunden er (også) perfekt til Chardonnay, da den er yderst vel-drænet og består af den meget frugtbare, sandholdige løss samtidig med, at den er meget kalkholdig.

Druerne høstes i hånden og bringes forsigtigt til kælderens små kasser for at undgå oxidering. Gæringsprocessen foregår i en blanding af nye og brugte egetræsfade (barriques), og efterfølgende modner vinen i 12 måneder på sit "lie" (bundfald) på de samme fade.

Chardonnay Dalsheim har en flot lysgylden farve med stor brillans. I duften fornemmer man straks, at Florian har søgt at tilnærme vinen en burgundisk stil. Her finder man subtile noter af vanilje og sprøde, ristede elementer fra fadlagringen i flot harmoni med diskrete eksotiske frugtaromaer, herunder citrus, fersken og mango. Smagen er på én gang meget rig, lang og harmonisk og samtidig yderst elegant. En virkelig flot Chardonnay fra "Bourgogne i Tyskland"!

Servér vinen ved ca. 10°C til tapasserveringer, fiske- og skaldyrretter (gerne asiatisk inspireret) samt ikke for modne oste.

