

FAKTA

Rødvin

Drue(r): Regent, Spätburgunder

Lagring: 10 mdr. på tank og store europæiske egefade.

Alkohol: 12.5%

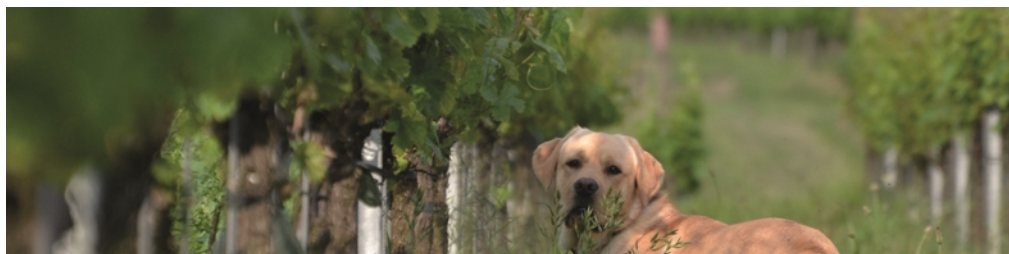
Syreindhold: 5,3 g/L

Restsukker: 11,8 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 00345310035

Anbefales til:



LUST AUF ROT ØKO

Baden, Weingut Rieger

Distriktet

Baden er Tysklands sydligste vindistrikt og landets tredje største. Det strækker sig langs den østlige bred af Rhinen (hvor Alsace i Frankrig ligger på den vestlige bred), startende ved foden af det nordlige Schwarzwald og ned til den schweiziske grænse, hvor det slutter. Distriktet består af otte 'Bereich' - subdistrikter, hvor Kaiserstuhl, Ortenau, Badisches Frankenland og Badische Bergstasse/Kraichgau er de mest kendte.

De mest anvendte druesorter i området er Spätburgunder (Pinot Noir), Müller-Thurgau, Grauburgunder, Riesling og Weissburgunder. Nyere forskning omkring dyrkning af druer og klimaændringer giver Baden gode odds i fremtiden med hensyn til produktion af rødvine - netop det som mange vinbønder i området er blevet dygtige til. Landskabsmæssigt og vinmæssigt er det et meget interessant område.

Producenten

Weingut Rieger ligger i Buggingen-Betberg syd for Freiburg, i den sydlige del af Baden. Vinhuset har en lang tradition for vindyrkning, og i dag er 3 generationer beskæftiget på stedet, hvilket sikrer kontinuitet i produktionen og stor fortrolighed med de enkelte parceller og de i alt 14 hektarer, som hører til ejendommen. Vinmarkerne har siden 2005 været dyrket økologisk, og den biodynamiske certificering opnåede man i 2014.

Man dyrker områdets klassiske druesorter - Grauburgunder (25% af beplantningen), Spätburgunder (25%), Gutedel (22%), Weissburgunder (10%), men også Chardonnay, Nobling, Regent, Muskateller, Gewürztraminer, Riesling, Müller-Thurgau, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon og Merlot. De ældste vinstokke på gården er ca. 50 år gamle.

Vinene fra Weingut Rieger er meget anerkendte for deres renhed, finesse og kompleksitet.

Produktet

Serien "Lust auf" (lyst til) samler "vine, som er til at drikke og nyde, og ikke til at filosofere over", som producenten selv udtrykker det! "Lust auf Rot" er sammensat af Regent og Spätburgunder (sammensætningen kan variere efter årgangens stil), som hentes på diverse parceller på Weingut Riegers biodynamiskdyrkede vinmarker Betberger og Maltesergarten, hvor vinstokkene er 10-25 år gamle. Vinen er gæret på ståltanke og modnet i 10 mdr. på en kombination af ståltanke og store, brugte træfade (900-1500 l), som ikke påvirker vinen for meget med træ.

"Lust auf Rot" er en aromatisk, frugtrig og ukompliceret, rødvin. I duften finder man nuancer af kirsebær, hindbær og ribs. Smagen er sprød og frugtrig, men let røgede toner og en diskret, krydret karakter. Vinen slutter med god struktur og harmoni – ret charmerende. En vin man hurtigt kommer til at holde af. Serveres til buffeter, pålæg, pastaretter, pizzaer, fjerkræ, svinekød eller kalv.

