

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

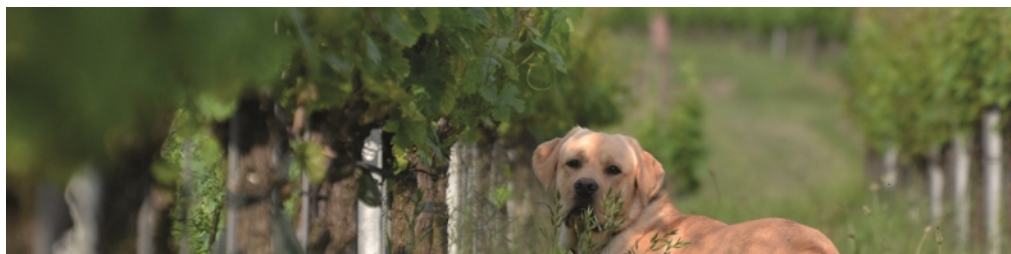
Lagring: Kort tid på ståltanke og store, ældre træfade.

Alkohol: 12.5%

Skuelæg: Ja

Varenummer: 00345222335

Anbefales til:



2023 PINOT NOIR, BL DE NOIRS, BIO

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 Bergstrasse/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

Pinot Noir "Blanc de Noirs" laves på druer, som kommer fra vinmarken Britzinger Sonnhole, hvor vinstokkene er 29 år gamle og vokser på en ler- og sandholdig undergrund. Høstudbyttet holdes nede på ca. 75 hl/ha., og dyrkningen foretages efter biodynamiske principper. Når man presser skindet fra den blå Pinot Noir drue, kan man lave en hvid most, hvilket er tilfældet med denne Blanc de Noirs. Gæringen starter spontant med druernes egne gærceller og foretages på en kombination af ståltanke og store, ældre træfade. Der foretages løbende omrøringer (battonage), som giver større fedme og intensitet. Vinen er kun ganske let filtreret ved aftapningen.

Vinen er meget elegant, med nuancer af ferskner og grønne pærer. I smagen er den tør og frisk, med god struktur og mineralitet og samtidig en god fylde. Den slutter med bid og god fedme. Serveres til salater, fisk samt fjerkræ og kalv i hvide saucer. Serveringstemperatur: 8°C.

