

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Spätburgunder

Lagring: 12-15 mdr. på franske træsfade (25% nye) + 12 mdr. på stål

Alkohol: 13.5%

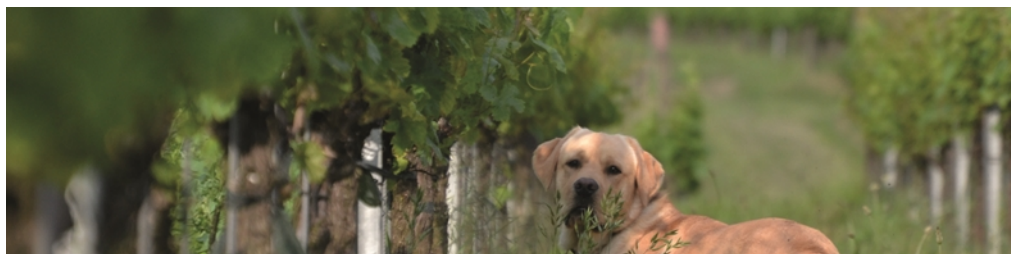
Syreindhold: 5,3 g/L

Restsukker: 1,2 g/L

Skuelåg: Nej

Varenummer: 00344812235

Anbefales til:



2022 PINOT NOIR ALTE REBE, 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

Spätburgunder Alte Rebe "SR" (Selection Rieger) laves på druer fra den sydvendte vinmark "Obere Steinig", en af de bedste vinmarker hos Rieger. Vinstokkene er plantet i 1980 og vokser på en ler-, sand- og småstensholdig jord i overfladen og en klippeholdig undergrund i dybden, en sammensætning som er perfekt for druesorten Spätburgunder (Pinot Noir). Småstenene ved overfladen sikrer en god reflektering af varmen om natten. På alle parceller foretages dyrkningen efter biodynamiske principper.

Druerne bliver høstet og selekteret manuelt. 90% af høsten bliver afstillet og knust, mens 10% af klaserne forbliver hele under en den kolde maceration (48 timer) og den efterfølgende gæring. Gæringen (ca. 14 dage) foretages på stålтанке med druernes egne gærceller, med løbende omrøringer (battonage), som giver større fedme og intensitet. Efter presningen overføres vinen til franske egetræsfade (Tronçais, Nevers, Bertrange), hvoraf de 25% er nye. Efter en malolaktisk gæring i løbet af foråret, modner vinen i 12-15 måneder. Efter sammenstikningen får vinen en yderligere modning i 12 måneder på stålтанке. Den aftappes efter en naturlig bundfældning og uden filtrering.

Duften er klassisk Pinot Noir-agtig, med lækre nuancer af modne, søde kirsebær, ribs, blomster, sydlandske krydderurter og en smule læder. Smagen er tør men med god saft, kompleksitet og dybde samt en lækker, krydret karakter (sort peber), som er klassisk i Pinot Noir-druer fra vinmarken "Obere Steinig". Vinen slutter med både kraft, struktur og elegance.

Server den afkølet (16 °C) til fuglevildt, fjerkræ, svinekød, kalv, pasta og hvidskimmeloste.

