

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Spätburgunder

Lagring: 18 mdr på gamle og nye egefade

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5,9 g/L

Restsukker: 0,2 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 00309212035

**2020 SPÄTBURGUNDER BÜRCEL 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

Vinmarken Bürgel i Dalsheim er ifølge vinproducentforeningen VDP en mark i højeste kvalitetsmæssige kategori og dermed en såkaldt "Grosse Lage". Florian er ganske vist ikke medlem af VDP, men han har en parcel i denne topklasse-mark, som blev tilplantet lige omkring årtusindskiftet med Spätburgunder (Pinot Noir). Han betegner stadig vinstokkene som værende i deres ungdom, men ikke desto mindre erklærer han denne vin for værende hans bedste Spätburgunder.

Florian beskriver marken som en "varmekedel", der er optimalt beskyttet af vejr og vind, og som med en jordbund af ler og kalksten samt en rigtig god dræning er ideel til netop Spätburgunder. Den tilplantede variant er tilmed en gammel Bourgogne-klon, som udvikler meget små og faste druer, og som indeholder en meget beskedent saftmængde, hvorfor udbyttet er så lavt som (max.!) 30 hl. pr. ha.

Druerne høstes i hånden og bringes forsigtigt til kælderens små kasser for at undgå oxidering. Den alkoholiske gæring foretages i store åbne gæringskar af træ og efterfølges af den malolaktiske gæring. Vinen ledes herefter ufiltreret over i nye, små barriques, hvor den tilbringer hele 18 måneder. Afslutningsvist aftappes vinen uden filtrering.

Dyb rubinrød farve. Efter lidt tid i glasset finder man koncentrerede og lækre aromaer af modne, mørke bær og skovsvampe. Fadpræget fra de nye barriques er perfekt integreret i vinen og tilfører sprødhed og fedme. Smagen har både saft og kraft og byder på en kompleks sammensætning af sødmefulde, delikate og krydrede noter. Eftersmagen er forbavsende lang og vedvarende. Vinen bør i sin ungdom dekanteres, inden den serveres ved 15-16°C. Perfekt til de bedste retter med and, fuglevildt og kalv.

