

Christmann Aus den Lagen Weissburgunder

Hvitvin / Tyskland / Pfalz

Produsent: Weingut A. Christmann

Årgang: 2021

Land: Tyskland

Distrikt: Pfalz

Område: -

Drue: 100% weissburgunder

Veil. pris horeca: 260.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 325.0,-

EDP nr. : 6067490

SAP nr. : 9077316

Vinmonopol nr. : 14961801

Innhold:

Syre: 5.4

Sukker: < 3

Alkohol: 12 %

Om produsenten

Daniela og Steffen Christmann er syvende generasjon med vinmakere som holder til i Gimmeldingen i hjertet av Pfalz. De har totalt 17 hektar med vinmark som ligger spredt rundt hele byen. Målet er å finne tilbake til røttene, og jobbe med naturen på samme måte som foreldrene. Christmann driver biodynamisk for å oppnå høyest mulig druekvalitet. Det er månefasene som legger grunnlaget for rytmen i den biodynamiske kalenderen og bestemmer når de forskjellige behandlingene i vinmarken skal utføres. Det er slik bønder har organisert sitt arbeid i hundrevis av år, fordi det gir gode resultater.

Steffen Christmann har blitt berømt for å lage regionens kanskje beste tørre riesling fra sin kjente GG-vinmark Idig ved byen Königsbach. I dag tar åttende generasjon, Sophie Christmann, større del i vinmakingen. Sophie har utdannet seg innen vitikultur og ønologi, og er selv en sterk forkjemper for biodynamisk dyrking.

Vinifikasjon

Med 2021-årgangen har Sophie og Steffen Christmann omorganisert sin vingårds interne klassifisering og dermed lansert et av de mest spennende prosjektene i Pfalz. De første vinene ble lansert våren 2022 og endret Christmann sitt sortiment fundamentalt. I stedet for Gutsweine og Ortsweine, er det fra nå av, i tillegg til våre enkeltstedsviner, kun én annen vin per sort. Disse vinene er fra våre beste vinmarkene, håndplukket, spontangjæret og nøye sammensatt. "Aus den Lagen" er produsert utelukkende fra klassifisert VDP.ERSTE og VDP.GROSSE LAGEN, og tilsvarer den klassiske "andre vin" i en internasjonal sammenligning. Denne nye serien fokuser på viner fra et klart definert individuell lokasjon og som er enda mer streng mot deres motto "Terroir down to the cellar". Druene til Aus den Lagen Weissburgunder kommer fra gamle vinstokker fra to forskjellige plots i Gimmeldinger Schlössel (hvorav den ene ligger rett ved siden av Große Lage Meerspinne i nord) og fra Pfarrwingert. Disse vinmarker er klassifisert som de beste terroiret til deres Pinot Blanc. Druene plukkes for hånd med lave avlinger og transporteres forsiktig til pressehuset. Etter en ikke for lang maserasjonstid på 2-3 timer, presses de mosede druene skånsomt og sakte, kun litt forhåndsklaret ved å la dem sette seg og deretter spontangjæres. Vinen modnes på store, klassiske trefat i ca. 9 mnd innen den tappes på flaske.

Smaksbeskrivelse

Druesorten opplever en ny verdsettelse her fordi den ikke blir behandlet som "som Riesling, men med mindre syre". Det kommer en subtil, flintaktig lukt fra glasset som får deg til å tenke på fyrstikker som nettopp har blitt tent. Denne røyk aromaen kommer også fra trefatet, men er helt subtil da det ikke er ekte ristede toner i forgrunnen. Stjernefrukt og kvede tegner et ryddig bilde på ganen. Denne slanke, utrolig mineralske Pinot Blanc har også en behagelig syrestruktur, som er perfekt dempet av gjærkontakten. Den blir stadig mer salt og magrere i ettersmaken. Slik kan også Pinot Blanc smake når opprinnelsen sier sitt. Fargen er gulgrønn. Elegant og parfymert med lett mineralpreg. Rund og bløt med god frukt, fin syre, lett bitt, sitter godt med lett fedme.

Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT