

Rhingullet!

vin



Mads Endresen

Jeg minnes gylne terraiturer på nittenåttitallet der vi sneglet oss nedover kontinentet. Turene gikk via Tyskland til en vifte av destinasjoner. Gjennom Rhindalen hendte det av vi møtte «Das Rheingold», det sagnomsuste TEE-toget. Det var luksustog som fikk en til å drømme seg bort, men som man aldri hadde lommebok til å stige om bord i. Inspirert var de av Wagners opera «Rheingold», men det oppnåelige Rheingold, Rhingull var og er for meg dronningdruen Rieslings paradisi, nemlig Rheingau. Her har elven en ideell sørvendt eksponering som fører til maksimalt med varmeenergi og sollys, i tillegg sørger vannspeilet for en turboeffekt ved at det glitrende sollyset reflekteres i det bratte sørvendte vinberget. Vinberget er stappet av en druevennlig mineralmiks, og har den kjølige brisen fra Taunusfjellene og Rhinens temperaturregulerende effekt som bonus. Favorittene er Weingut Robert Weil, Kloster Eberbach, Schloss Johannisberg, og sist, men ikke minst Weingut Georg Breuer. Der har Theresa Breuer siden 2004 laget viner i en ytterst delikat, balansert, klokkeren og matvennlig frisk tørr stil. Den unge damen lager ikke bare Riesling i verdensklasse. Hennes Spätburgunder-viner er også verdt å sjekke ut. Sensasjonelt gøy var det at hun besøkte oss i Porsgrunn tidlig i januar i år. Her er min test av noen av hennes beste viner.

Velkommen til mat- og vinbloggen - www.madsogmettesvinverden.no

Nr 3902201 Georg Breuer Riesling Brut 2017 kr 306,90

Georg Breuer, Rheingau, Tyskland (Porsgrunn Down Town og bestillingsutvalget)

Musserende vin. Druer: Riesling fra Breuers vinmarker. Annengangsgjæret i flaske. Vinen ligger deretter på bunnfall i minst 3 år før degorgering (rekorking) og tilrettelegging for salg. Alkohol: 12,5 prosent Sukker: 4,8 g/l Syre: 8,2 g/l Lys sitrongul med stilige små bobler. Grønneplepreget aroma med innslag av mineraler og urter. Rank og slank fokusert og ren sitrende grønneplepyrlig tørr smak med innslag av lime. Lang delikat appetittvekkende svært syrefrisk ettersmak.

Passer til: Aperitiff, østers og andre skjell, sushi, kokt rød fisk, salat. Temperatur: Kjølenskapvkjølt.

Konklusjon: Sitrende syrlig, ren og rank Sekt. Meget bra kjøp! Drikkeklar, kan lagres opptil 2 år.



Nr 2075001 Georg Breuer Riesling Sauvage 2020 kr 186,90

Georg Breuer, Rheingau, Tyskland (Porsgrunn Down Town, Stathelle og bestillingsutvalget)

Hvitvin. Druer: Riesling fra egne og naboers vinmarker. Fatgjæret. Modnet i brukte tyske fat og ståltank. Uklaret og forsiktig filtrert. Alkohol: 12 prosent Sukker: 6 g/l Syre: 7,8 g/l Lys strågul. Deilig ren og frisk aroma av grønt og gult eple, urter og mineraler. Slank og delikat tørr klokkeren grapefruktaktig smak som ender opp i en appetittvekkende passelig grapefruktsteinbittersnerten og mineralsk ettersmak.



Nr 9153601 Georg Breuer Rauenthal Estate Riesling 2020 kr 234,90

Georg Breuer, Rheingau, Tyskland (Porsgrunn Down Town og bestillingsutvalget)

Hvitvin. Druer: Riesling fra Breuers vinmarker i kjølige og skiferrike Rauenthal. Gjæret, og modnet på bunnfall i brukte tyske eikefat. Klart og lettfiltrert. Alkohol: 12 prosent Sukker: 9,4 g/l Syre: 9 g/l Lys strågul. Delikat aroma av grønt eple, limeskall, blomster og mineraler. Middels fyldig med tørr til halvtørr noe mer sødme-full eplefruktsyrlig ren smak som sitter lenge.

Passer til: Begge passer til skalldyr, fisk, salat, ost og kos. Temperatur: 8-10 grader.

Konklusjon: Jeg digger at Sauvage er villere, litt tørrere og har lavere pris. Drikkeklare, kan lagres opptil 5 år.



Nr 2044001 Georg Breuer Spätburgunder Rosé 2020 kr 179,90

Georg Breuer, Rheingau, Tyskland (Kragersø, Porsgrunn Down Town, Porsgrunn Jernbanegata, Seljord, Skien og Stathelle)

Rosévin. Druer: Spätburgunder (Pinot Noir) fra blant annet toppvinmarken Berg Schlossberg. Skallet fjernes og en hvit vin lages som en Blanc de Noirs. Vinen gjæres og lagres kort tid i ståltank. En liten mengde rødvin tilsettes for å få den lekke rosa fargen.

Alkohol: 12 prosent Sukker: 4,8 g/l Syre: 6,1 g/l Blank middels dyp kobberrosa. Forførende aroma av villbringebær, markjordbær og blomster. Deilig supersaftig ren smak av solmodne bringebær og jordbær med temmelig lang frisk ettersmak.

Passer til: Rakfisk (faktisk!), andre varianter av rød fisk, reker, tapas, lyst kjøtt, salat og kos. Temperatur: 10 grader.

Konklusjon: Forførende god! Den beste rosévinen jeg har smakt fra 2020-årgangen er denne og Il Mimo fra Piemonte. Basta! Drikkeklar, kan lagres opptil ett år.



Nr 3927501 Georg Breuer Spätburgunder Rouge 2019 kr 235,90

Georg Breuer, Rheingau, Tyskland (Porsgrunn Down Town og bestillingsutvalget)

Rødvin. Druer: Spätburgunder. Gjæret i store tyske brukte eikefat. Ingen malolaktisk gjæring. Modnet i ståltank.

Alkohol: 12 prosent Sukker: 0,1 g/l Syre: 5,2 g/l Blank rødfiolett med rubinreflekser. Herlig aroma av granateple, villbringebær, krydderellik og mineralrøyk. Nydelig saftig rank og elegant fokusert rødbærsmak med lang forfriskende ettersmak.

Passer til: Torsk, svin, kylling, pasta, tapas, grønt er skjønt, ost og kos. Temperatur: 12-14 grader.

Konklusjon: Suveren slank rødvin som minner om en Volnay Village. Voilà! Drikkeklar, kan lagres opptil 3 år.

