

Thilo Strieth, Spätburgunder “Frankenthal” 2020

Producent: Weingut Thilo Strieth

Geografi: Assmannshausen
Rheingau, Tyskland

Årgang: 2020

Normalpris: 169,-

Medlemspris: 140,-

Måned: April, 2023

Gammel kending? For nogle af jer, vi havde nemlig en af Thilo Strieth's vine med helt tilbage i Juli 2020, men for de fleste et nyt bekendtskab i Pinot Box'en ☺

Lille hus med 3,5 hektar hvor Fred Strieth driver det selv med en enkelt hjælper i marken. Han dyrker Riesling og Spätburgunder og sælger næsten udelukkende lokalt, jeg er faktisk den eneste han eksporterer til.

Det er en gammel gård, som Fred overtog, da han var 27 og hvor vinfremstilling kan spores helt tilbage til 1776.

Udover bl.a Frankenthal har Fred også besiddelser på nogle af Rheingau's bedste marker; Höllenberg og Berg Schlossberg.

Strieth's gård ligger nær Assmannshäusen der er anerkendt som et lille ”pinot-mekka” midt i en region der ellers domineres af Riesling. Markerne her rejser sig stejlt op fra Rhinen, er syd og sydvest vendte og har et højt indhold af lilla skifer i jordbunden. Skifer er med til at holde på varmen og dermed til at øge muligheden for at modne blå druer. Frankenthal her ligger kort tid med drueskindet og begrænset fadlagring udelukkende på store fade. Målet er ikke stor og kompleks vin, men hverdags-pinot der drikker godt ungt. Vinen fra Ostreicher er den klare topvin her i box'en, men Frankenthal her gør det nu også godt ☺



Udsigten over Rhinen og landskabet er da garanteret flot, men ved ikke om det opvejer arbejdsforholdene ☺

Medlemsbud

Ja det omhandler så vine fra Richard Ostreicher, den anden producent i box'en, men jeg skulle bruge pladsen der til madforslag ;)

Kort og godt, 2 fremragende hvidvine på hhv Silvaner og Chardonnay – det koster, men det er også top-top og et oplagt alternativt til hvid Bourgogne. Næste måned kommer et lidt mere prisvenligt tilbud ☺

Hvordan smager den?

Flot og åben næse med fornemelsen af skiferundergrunden, skovkrat og lyse bær.

Blød og rund mundfølelse, men bestemt også med frisk syre, spændstighed og, en for old-school Spätburgunder, klassisk urtet note. Forsætter med hindbær, tranebær og soya. Ikke behov for dekantering, åbner sig hurtigt og viser faktisk flot intensitet og længde for prisniveauet.