

Thilo Strieth, Spätburgunder “Höllenberg” 2019

Producent: Weingut Thilo Strieth

Geografi: Assmannshausen
Rheingau, Tyskland

Årgang: 2019

Normalpris: 249,-

Medlemspris: 210,-

Måned: Maj 2023

Lillebror i maj box'en her og fra samme producent som den ene vin i april udgaven. Dog her et seriøst step-up i forhold til Strieth's Frankenthal fra april. Ligheder, men Höllenberg mere kompleks vin, større koncentration, tyngde og længde.

Vi leverede fornyeligt vine til et afsnit i den populære podcast "Vin For Begyndere" herunder Höllenberg. Kender man ikke podcasten så en stor anbefaling herfra.

Vin For Begyndere er bare vildt god, interessant og lærerig formidling af vin ☺

For jer der ikke var med på april box'en kan I eventuelt læse infoarket om "Frankenthal" under sidste måneds box. Der er lidt generel info om Steith og Rheingau.

Höllenberg er historisk set anerkendt som en af de bedste marker til Spätburgunder, ikke bare i Rheingau, men i hele Tyskland. Rhinen slår et knæk mellem byerne Rüdesheim og Assmannshausen og det er lige efter det knæk Höllenberg, inde i en lille dal, skråner op fra floden. Det giver marken en stik syd-vest og deraf meget soleksponeret position, den er ekstrem stejl, mellem 40-60% og så har jordbunden et højt indhold af forvitret skifer. Marken er en af de varmeste i Tyskland og det har været med til at give denne historiske anerkendelse som oplagt rødvin mark. Tidens stigende temperatur kan i dag give udfordringer, men jeg synes Strieth lykkedes godt med at bevare friskhed, elegance og balance i hans Höllenberg.



Höllenberg med Assmannshausen by og Rhinen under.

Medlemsbud

Foråret nærmer sig og vi byder ind med oplagte vine hertil ☺ Bl.a. Riesling fra Thilo Strieth. 3 forskellige vine med hvert sit udtryk og igen med en rigtig fornuf-tig QPR.

Så er vi også begyndt at importere fra en Chablis producent, Maison Dousset. Præcise og rene vine med god balance mellem frugt, krop og mineralitet.

Hvordan smager den?

Næsen åbner med tranebær, jordbær i fløde, granit-mineralitet og Spätburgunder urter.

Blød mundfølelse, mere rund og koncentreret end Frankenthal, rensende syre og let bittert bid i afslutningen. Helt ren og levende tranebær, timian, estragon og animalsk touch. Tyngde midt på tungen og så den flotte rene syre. Dejlig og balanceret vin!