

Weingut J. Neus, 2020 Horn Pinot Noir GG

Producent: Weingut J. Neus

Geografi: Ingelheim, Rheinhessen
Tyskland

Årgang: 2020

Normalpris: 499,-

Medlemspris: 370,-

Måned: Juni 2023

Så er vi altså på top-niveau fra Grosses Gewächs marken Horn – en af topmarkerne i Rheinhessen.

Horn er 23 hektar stor og Neus har parceller på nogle af de bedste dele, de kører meget lavt høstudbytte her og typisk laves der også kun 2-3 fade om året. Vinen er lavet på den Spätburgunder klon som Joseph Neus plantede ved husets grundlæggelse i 1881 og som han så har podet videre på. Der er derfor tale om en ret unik klon der også kendes som ”Neus-klonen” og som giver en for området unik karakter.

Også vinificeret med åben og naturlig gæring, lidt længere macerationstid end Alte Reben og knap 2 år på primært brugte barrique.

Også værd at nævne at Neus blev kåret som årets vingård i Rheinhessen 2022 af den meget anerkendte tyske vinguide Vinum ☺

Hvad er VDP for noget?

Jeg har forklaret lidt om VDP før, men I er kommet mange til siden, så helt konkret: VDP er en privat organisation/sammenlutning af knap 200 vinproducenter rundt i Tyskland. Den måde man klassificerer vine indenfor VDP er nok det vigtigste parameter. Man er stærkt inspireret af Bourgogne og tager altså udgangspunkt i geografi, de enkelte regioner og i sidste ende de enkelte marker. GG (Grosses Gewächs) er altså toppen og svarende til Grand Cru i Bourgogne og kun få marker har denne status. Under det finder man Erste Lage, Örtswein og til sidst GÜtswein. Så 4 klassifikationsniveauer der begrænser geografien hvorfra vinen kan komme jo højere vi kommer op og ligeledes hæves kravene til høstudbytte, lagringstid osv.



Ikke stor, men flot og elegant gammel ejendom
Neus har til huse i.

Hvordan smager den?

Dyb og tæt i næsen med koncentreret rød frugt, sure kirsebær, hindbær, urtet og intens.

Blød og cremet rød frugt med høj syre, her et let tanninbid og laaang, intens eftersmag.

Kalket mineralitet, modne hindbær og Vosne spice. Kødfuld og power, men samtidig fjerlet.

Åbner sig mere flere lag og kompleksitet med tid på karaffel.

Drik den til

Lammekrone. Såfremt man altså kan lide lam er der jo ikke meget bedre ☺ Genial og meget smagfuld udskæring der ikke smager af ”uld”.

Horn har tilpas tyngde og nærmest ”chewy” struktur til at matche kødet og samtidig syre og friskhed til at løfte.

Krydr gerne med rosmarin og timian, det kan den fint trække ☺