

# Weingut J. Neus, Ingelheimer Spätburgunder Alte Reben 2020

**Producent:** Weingut J. Neus

**Geografi:** Ingelheim, Rheinhessen  
Tyskland

**Årgang:** 2020

**Normalpris:** 295,-

**Medlemspris:** 225,-

**Måned:** Juni 2023

Har i den grad glædet mig til at præsentere jer for vinene fra Neus, ganske enkelt top-niveau i min optik ☺ Neus blev i 2012 opkøbt af Christian Schmitz efter at Neus familien var kørt færdig i det krævende liv som vinbønder. Schmitz har haft midlerne og visionerne til at drive Neus helt frem i toppen af Spätburgunder hierarkiet.

Rheinhessen er ellers hvidvinsland, men lige ved byen Ingelheim hvor Neus ligger er historien anderledes. Her skal vi helt tilbage til Karl Den Stores tid, hvor han opførte et palads i byen. Han drak kun rødvin, så der blev plantet Pinot Noir og det har holdt ved lige siden.

Neus familien har løbende ført videre på det ved konsekvent at plante nye stokke på stiklinger fra deres bedst-performende stokke →

På den måde har de skabt deres eget selection-massale system og ejendommen har generelt en høj andel af gamle stokke. Det er også tilfældet ved vinen her, der er baseret på stokke der 60 år gamle og kommer fra en parcel der ligger lige under GG marken Horn (Top-vinen i box'en).

De arbejder med åben og naturlig gæring, svovler begrænset og så ligger vinen på brugte fade i 12 måneder.

Neus har tradition for at lave ret reduktive vine, det dækker over at de ikke får så meget ilt under vinifikationen. Det giver vine med en del noter af røg og hængt kød. Det har den nye kældermester Toni Frank dog skruet på, så frugten er mere i højsædet, stadig flot balanceret med de reduktive noter.



Kælderen ved Neus. Ikke just moderne, men mørk, kølig og fuld af gærkultur.

## Medlemsbud

Vi sætter fokus på Neus vine her. Der er også en af deres hvide på Weissburgunder, deres anden GG "Pares", lidt mere elegant end Horn og så deres entry-level Spätburgunder, "Muschelkalk". Imponerende godt køb og har min klare anbefaling som hverdags Pinot der faktisk også kan drikkes en fredag ☺

## Hvordan smager den?

Løftet og levende næse med friske jordbær, grønne urter, floral, kølig og let animalsk note. I smagen er den elegant og underspillet med fin rød frugt, høj syre, kalk-kølig, cremet/blød mundfølelse og sandet tannin. Cirka 1 minut lang eftersmag hvor den røde frugt breder sig med hvid peber og cashewnødder. Subtilt, men intenst og kompleks. Lad den åbne sig i glasset.