

Weingut Wöhrle, Spätburgunder erste lage "Lahrer Kronenbühl" 2017

Producent: Weingut Wöhrle

Geografi: Baden, Tyskland.

Årgang: 2017

Normalpris: 365,-

Medlemspris: 320,-

Måned: Februar 2024

Det er helt vildt hvad der er sket indenfor Spätburgunder de sidste 5, ja næsten bare 2-3 år. Andelen af vinbønder der har hævet niveauet og laver vin med sjæl og karakter i høj kvalitet er virkelig rykket.

Wöhrle er en af de "gamle drenge" der har lavet Spätburgunder og Chardonnay på højt niveau i en årrække.

Markus Wöhrle overtog gården fra hans far i 2013, blev året efter nomineret som bedste winemaker i Tyskland og i 2018 kåret som årets vingård i Baden.

Ligesom hos Mathis er fokus udpræget på Spätburgunder og Chardonnay. Hans fokus er ikke på at lave look-a-like Bourgogne, men at lave tysk Pinot Noir baseret på gamle lokale kloner.

Samme drue, samme område, men ret markant forskel på de to vine og meget sigende for forskel i terroir og selvfølgelig også de valg der træffes i kælderen. Vi er 45 minutter nord for Mathis ved Schwarzwald skoven og hvor jordbunden er præget af den finkornede og meget frugtbare jordtype; löss samt en god mængde ler. Altså noget helt andet end kalkholdige Tuniberg. Terroir er en ting, men det bonden gør i mark og kælder betyder i sidste ende nok mere. Markus høster senere end hos Mathis, ekstraherer mere, længere tid på fad og med større mængde nye fade. Flere parametre der i sidste ende giver Spätburgunder lidt mere dybe noter og struktur.



Levende marker, alle Wöhrle's marker dyrkes økologisk.

Hvordan smager det?

Næsen åbner med modne jordbær, marcipan og eucalyptus, men stadig frisk og indbydende med et twist af "Vosne spice". I smagen er frugten cremet og charmende, med en anelse mørke noter, lidt fad, lidt tanninstruktur og et klassisk urtet Spätburgunder touch. Den er stadig rødfrugtet og med kølig friskhed, men også røg, lakridsrod og tørret skovbund. Flot længde, lag på lag. Fandme god vin!

Drik det til

Er det kedeligt bare at sige steak-vin? Måske ikke så overraskende jeg ikke behøver Bordeaux, Ribera del Duero eller hvad man nu kunne forstille sig til steak. Jeg drikker gerne pinot til. Hvor at Alte Reben fra Mathis nok er mere oplagt til tatar eller fjerkær, gør det selvfølgelig ikke noget det er pinot med lidt tyngde og dybde. Helt simpelt med grøn salat, evt pommes og aioli. Det er jo godt 😊