

Weingut J. Neus, Spätburgunder Grosses Gewächs "Pares" 2021

Producent: Weingut J. Neus

Geografi: Ingleheim, Rheinhessen, Tyskland.

Årgang: 2021

Normalpris: 549,-

Medlemspris: 430,-

Måned: April 2024

Så er der gensyn til Weingut J. Neus! Huset leverede begge vine tilbage i juni 2023 og det står nok stadig som den box vi har fået mest positiv feedback på.

Det er i al ydmyghed altså også en reet så fin vin I får her og placerer sig godt oppe i toppen blandt dem vi har sendt ud. Vi har også måtte trykke dem lidt for at få prisen ned så der var plads til den ☺

Weingut J. Neus har lidt en "sjov" historik da Neus familien i 2012 valgte at sælge gården til rigmanden Christian Schmitz, det er ellers virkelig sjældent man ser de her små gårde skifte hænder.

For mig er det især efter at Toni Frank blev ansat som "winzer" altså ham der står for at lave vinene, passe markerne og kælderen, at de har rykket sig. →

Der er langsomt justeret på detaljerne og deres Spätburgunder har aldrig været så harmoniske, præcise, karakterfulde og komplekse som deres 2021'er her.

Her altså deres top-vin fra GG marken Pares, bare 9 hektar stor og med et ret højt stenindhold der giver vinen en mineralsk kerne man ikke finder i deres andre vine.

Noget der også er ret vildt ved Neus er deres ekstremt lave høstudbytte. Deres GG'er Horn og Pares høstes ved et udbytte på 1500 liter pr hektar. Under halvdelen af hvad er tilladt på fx Grand Cru marken Chambertin i Bourgogne. Lavt udbytte er ikke lig med god vin, men det siger lidt om ambitionsniveauet. Pares er spontangæret, ligger 22 mdr på delvis brugte og nye berriges og ser meget lidt svovl undervejs.



Pares, skråner lidt ned mod byen Bingen og nord for (til højre) bugter Rhinen sig.

Hvordan smager det?

Næsen åbner med rød, krydret frugt, varm granit, touch af hængt rib-eye og kølig friskhed. Totalt afstemt i smagen, mellem cremet og pleasende frugt, ren syre og helt bløde tanniner. Frugten er rød, det animalske og mineralske går igen. En vin med mange lag, flot kompleksitet og 1 minuts lang eftersmag. Følg den over en aften, evt kort dekantering. Klasse vin!

Drik det til

Det er jo værd at bemærke at den faktisk drikker ret godt for sig selv ☺

Jeg vil ofte nyde sådan en vin mere før og efter måltidet, så er der ikke forstyrrende elementer og man kommer mere i dybden med den.

Når det er sagt så fik jeg 2020'eren til en carpaccio dryppet med trøffel-mayo, sauterede svampe og timian henover. Det sad lige i skabet ☺