

Rainer Schnaitmann, Steinwege Spätburgunder 2022

Producent: Rainer Schnaitmann

Geografi: Württemberg, Tyskland

Årgang: 2022

Normalpris: 255,-

Medlemspris: 225,-

Måned: Maj 2024

Ja vi kører den igen klassisk her til maj med Bourgogne og Spätburgunder. Når muligheden for at få repræsenteret en top 10 producent indenfor det tyske her byder sig og så noget af det bedste jeg har smagt fra Bourgogne til prisen længe, ja så slår vi til! Det er jo altid farligt med sådanne postulater, top 10 producent, men Rainer Schnaitmann har været på min liste længe til box'en. En producent der flyver lidt under radaren, men blandt kendere meget velanset. Eksempelvis at finde hos Kong Hans Kælder og Alchemist og rost til skyerne af René Langdahl.

Schnaitmann har til huse i regionen Baden-Württemberg, en af Tysklands 16 delstater, men som vinregioner delt i to.

Baden har du jo nok hørt om, mekka for Spätburgunder, men Württemberg nævner få og rent historisk har området også ry for storproduktion og mange bønder solgte druer til lokale kooperativer. Rainer Schnaitmann vil det anderledes og allerede i 97 lavede han første årgang af seriøs Spätburgunder under eget navn.

Dengang var det kutyme i store dele af Europa at søge så meget power som muligt. Tidlig høst, hård ekstraktion og rå mængder ny fad. Det har (heldigvis) ændret sig og Rainer's vine er ligeledes lyse, lette, spændstige og med masser af nerve og liv. Også moderne tilgang på vinen her med spontangæring, ingen filtrering, 12 mdr på brugte fade og lav alkohol.



Beplantning af helt små og nye stiklinger.
Går lidt tid før de giver druer ☺

Medlemstilbud

Vi havde her i starten af april fornøjelsen af at levere 3* Pinot fra L.Gisberg i Østrig til podcasten Vin For Begyndere. Vinene blev taget godt imod og er næsten udsolgt. Så her til maj har jeg lavet en kasse med tre andre vine fra dem. B.l.a med to vine på druen St Laurent, et godt Pinot alternativ og oplagt vin til kød og grønt fra grillen. En beskrivelse er vedhæftet i box'en er på vej mail ☺

Hvordan smager det?

Lidt mere slank og "sprød" stil end fx Neus og Keller. Næsen åbner også med sådan lys crunchy tranebær frugt, grønne urter, peber og kærnemælk. Smagen følger trop med god syre, kølig, frisk, rød frugt og grynede tanniner. Det er samtidig spillevende med energi og sitrende intensitet og den her fine syre/tannin struktur som ja nærmest vibrerer i munden. Fed vin! Drik det for sig som køkkenvin ☺