

Weingut Maibachfarm Burggarten Spätburgunder 2017

Producent: Weingut Maibachfarm

Geografi: Ahr dalen, Tyskland

Årgang: 2021

Normalpris: 419,-

Medlemspris: 370,-

Måned: Juli 2024

Topvinen i box'en og lidt af et drøn ☺
Maibachfarm holder hvert år flasker tilbage af deres enkeltmarksvine og det er altså fedt at få muligheden for at tilbyde jer noget ret stor vin med alder.

Bestemt ikke en mulighed der ofte byder sig i dagens marked!

Jeg sendte sidste år 2016 udgaven af samme vin ind til podcasten Vin For Begyndere hvor René Langdahl udbrød "hold kæft det smager godt det her" da han smagte. For mig står 2017 mindst ligeså flot og da jeg smagte enkeltmarksvinene igennem i 2017 og 2018 årgangene var det netop Burggarten der lige havde 5% mere end de andre.

Som kort nævnt er Ahr en af de få regioner i Tyskland der er domineret af blå druer og rødvinsproduktion, faktisk hele 85%. Ahr er også navnet på den flod der løber igennem dalen og som er forbundet med Rhinen. Det er fra floden de stejle marker rejser sig, gerne sydvendte og så er her meget lidt nedbør samt høje gennemsnitstemperatur. Det man populært kalder middelhavsklima. Jorden her har et virkelig højt indhold af skifer, vulkansk aflejring og generelt meget stenholdig jord, der er med til at give vinene den her mineralske note. Burggarten her er baseret på meget lavt druebytte, udelukkende "free-run" juice og så ligger den et år på 100% nye franske fade.



Marken Burggarten og måske man kan fornemme Ahr floden i baggrunden. Få centimeter muldjord og så kommer skiferen ☺

Hvordan smager det?

Dyb og tæt næse med moden frugt, røg fra bål, soya og så stadigvæk løftet og frisk. Går igen i smagen med cremet og intens frugt (rød), det her flæsket udtryk, mørk-sten-mineralitet, opkvikkende syre og let tanninbid. Virkelig Burgundisk Spätburgunder ☺ Fadet er tilstede, men stikker ikke ud, har godt af luft og viser sig lidt mere elegant på dag 2 eller efter en time på karaffel.

Drik det til

Jeg har før lavet lidt mere sommerlige kasser til juli med fx Champagne, men de to vine her kan nu godt tegne billedet til en aften på terrassen ☺
En Pinot som her kan sagtens fungere til steak på grillen. Her er nok dybde, de røgede noter, lidt tanninbid og så er det jo samtidig forfriskende og rensende.
Så kan Ahrweiler nydes for sig bagefter, mens tusmørket sætter ind ☺