

# Daniel Twardowski, Pinot Noix 3<sup>RD</sup> 2021

**Producent:** Daniel Twardowski

**Geografi:** Mosel, Tyskland.

**Årgang:** 2021

**Normalpris:** 479,-

**Medlemspris:** 385,-

**Måned:** December 2024

Uhhh det er jeg glad for at få med i box'en det her ☺ Jeg smagte Daniel's Pinot første gang tilbage i 2018 og har altid haft ham på bucket-listen til Pinot Box'en. Det har krævet lidt, men nu lykkedes det! Han har frigivet vinen før tid så vi kunne nå den her til jule box'en, han har hævet allokationen til DK, samt både jeg og den danske importør har slækket på avancen så vi kunne få den i ☺ Og jeg er oprigtigt glad for at kunne tilbyde jer så usædvanlig, sjælden, personlig og ikke mindst ualmindeligt vel-smagende Pinot!

Daniel er ikke gået den nemme vej. Han valgte at købe et stykke jord i Mosel, rev Riesling stokkene op, for så i 2006 at plante en fransk klon af Pinot.

Man kan roligt sige, at han har overvundet oddsene og bevist hvad der kan lade sig gøre i en af verdens ellers mest ikoniske hvidvinsområder. Daniel har søgt stor inspiration i Bourgogne har fx været under kyndig vejledning hos Armand Rousseau hvor han også får lov at købe fade fra. Han har arbejdet i Ahr og Baden, men hans ønske var at skabe noget unikt og banebrydende. Tankerne mod Bourgogne, men med Mosel's terroir-udtryk og friskhed. Vinen her er lavet på hans yngste stokke (10 år gamle) og så ligger den 18 mdr på brugte fade før lang flaskelagring. De fleste tyske producenter har eksempelvis frigivet deres 2022'er.



Daniel i marken, helt præcist Dhroner Hofberg. Historisk anerkendt som topmark, men jo mere med tanke på Riesling ☺

## Hvordan smager det?

Har også godt af luft og interessant at følge over en aften eller to dage. Næsen byder på fin, sart rød frugt med touch af ristede kaffebønner og læder. Virkelig flot og charmerende næse og en smag der følger trop. Frugten lidt mere intens, pleasende og bakket op af grønne urter, dyb mineralsk kerne, ren og frisk syre og så rigtig flot længde. Det åbner virkelig i lag med luft og viser sin kompleksitet. Mums!

## Drik den til

Juleaften, nok selvsagt ikke til maden ;) men vi sidder altid med et godt glas Pinot efter maden og rundt om træet. Helt oplagt som meditations vin hertil! Vi kan også blive lidt i ånden med en parring til, stegt andebryst uden alt for voldsomt tilbehør, bare en pandesovs og lidt grønt til. Klassisk og ikke ligefrem første gang jeg nævner det, men også oplagt til tatar ;) Glædelig jul!