

Maibachfarm, Spätburgunder Herrenberg 2017

Producent: Maibachfarm

Geografi: Ahr dalen, Tyskland.

Årgang: 2017

Normalpris: 339,-

Medlemspris: 260,-

Måned: Januar 2025

Ja så kommer der altså endnu en Spätburgunder ☺ Diversiteten er vigtig for mig, jeg vil gerne vise jer et bredt udtryk af Pinot, men jeg synes virkelig det er svært at komme udenom tyskerne ☺

Som vinjournalist Anders Halskov skrev i forbindelse med stor Spätburgunder smagning "det er i Tyskland du skal veksle dine Pinot dollars". De leverer bare og har efterhånden gjort det i nogle år!

Maibachfarm var med tilbage i juli og nu fik vi mulighed for at købe deres sidste flasker Herrenberg 2017 her til en rigtig skarp pris. For mig nogle af Ahr's flotteste vine og et lidt andet udtryk af Spätburgunder end vi ofte møder. Et lille recap; Ahr dalen har bare 560 hektar vinmarker og dermed en af Tysklands mindste →

Ahr er også navnet på en flod og det er herfra markerne skråner op med en stor andel skifer og granit i jordbunden. Så har de samtidig et varmt mikroklima, der har gjort at de har optimale forhold for at modne blå druer. Maibachfarm har 9 hektar og gården er drevet af Alexander der tog over for 11 år siden som bare 23 årig. Han er tydeligt Bourgogne inspireret og er fx også ved at skifte de gamle Spätburgunder kloner ud med Bourgogne kloner fra Dijon. Maibachfarm er ikke en del af VDP og må derfor ikke skrive det på etiketten, men Herrenberg marken her er klassificeret som Grosses Gewächs. Altså en topmark i Ahr. Gården er øko certificeret, vinen gæres naturligt, klares ikke og så har den ligget på små barriques med 20% nye.



Ahr dalens sydvendte og stejle marker.

Hvordan smager det?

Rød frugt springer op af glasset med et let animalsk touch, grønne urter og ristede nødder. Silkeblød, cremet og fjerlet frugt lægger sig over tungen, god rensende syre og lige et blødt tanninbid til sidst. Friske hindbær, blodappelsin, krogmodnet ribeye, estragon og basilikum urtet samt tørret skovbund og "earthy" finish. Balanceret, god længde, s**me et godt glas!

Drik det til

Anderillette, kan være du har været så forudseende og gemme rester af andefedt fra julen til at lave det ☺ Ellers kan man også bruge en dåse confit de canard. Den får selvfølgelig en ret dyb smag og sammen med ristede surdejsbrød, lidt surt og måske en mayo til. Matcher det her glas rigtig godt, de animalske noter og samtidig har den syre der kan skære igennem. Mums!