

Weingut Neus, Spätburgunder GG “Horn” 2022

Producent: Weingut J. Neus

Geografi: Rheinhessen, Tyskland

Årgang: 2022

Normalpris: 525,-

Medlemspris: 440,-

Måned: Juni 2025

Så ryger vi altså på topniveau her med box'ens storebror. En af Neus' Grosses Gewächs eller bare GG'er fra marken Horn.

GG dækker over, at vi er på enkeltmarks niveau og at marken af organisationen VDP har fået status som en af regions topmarker. GG skal være tyskernes pendant til Grand Cru i Bourgogne, om end reglerne måske ikke er helt så hårde..

Horn er også en lidt større GG mark, men til gengæld ejer Neus nogle af de bedste parceller på den. Centralt på marken med syd/sydvest vendt eksponering og en jordbund bestående af store mængder →

Kalksten og sandet lerjord. Mængden af ler gør at den kan ophobe en del vand og det er ret vigtigt i tørre perioder/år, som der bliver flere af.

Jeg har været inde på det før ved deres vine, men Neus arbejder med et helt vanvittigt lavt høstudbytte. På deres GG'er ligger de under 1500 liter pr hektar eller cirka 2500 flasker. Lavt udbytte er ikke lig god vin, men det indikerer noget om seriøsiteten og hvad man gerne vil opnå. Vil også nævne, at deres vine er certificeret øko fra 2023 årgangen, der klares ikke, gæres naturligt, der tilsættes meget lidt svovl og Horn her ligger 2 år på brugte barrique.



Toni til en messe. Herlig fyr der virkelig giver den gas for hele tiden at løfte niveauet.

Hvordan smager det?

Ej en næse. Svævende og kølig, rød frisk frugt, dyb og intens med løfter om noget ret flot på vej ☺

Cremet og dyb frugt i smagen, fløjlsblød over tungen og så kommer der en afstemt syre til at friske op samt et let grønt tanninbid. Sommermodne jordbær, lakridsrod, Omaha ribeye, frisk estragon, peberkrydret. Svævende igen i smagen, laaang eftersmag og åbner i lag med luft. Det er undskyld mig, fandme et godt glas ☺

Drik det til?

Ved godt lam kan dele vandene lidt, men en helt oplagt mulighed her ☺

Giv den gas og køb en flot lammekrone, på grillen over direkte og så færdig ved indirekte. Kør en gremolata til. Citron og persille giver friskhed og matcher det urtede element i vinen. Gerne bare med nogle gril-lede grøntsager til, dejlig sommermad ☺

Er du ikke til lam er det også oplagt steakvin, gerne med bearnaise. Som jeg er inde på, er der noter af estragon i der vil matche saucen godt ☺