

Weingut Neus, Spätburgunder “Muschelkalk” 2022

Producent: Weingut J. Neus

Geografi: Rheinhessen, Tyskland

Årgang: 2022

Normalpris: 195,-

Medlemspris: 155,-

Måned: Juni 2025

I er flere der har efterspurgt huset og nu er det igen blevet tid til at besøge Weingut Neus i Rheinhessen ☺ De leverede som her, faktisk også begge vine for præcis to år siden, juni 2023 og så var deres anden GG ”Pares” med i april 2024.

Jeg har nu kendt til Neus’ vine i 5-6 år og selv importeret dem i tre år og jeg kan med sindsro sige at kvaliteten kun går en vej. 2022 er for deres røde endnu et step op og det er helt klart den bedste serie af Spätburgunder jeg har smagt fra dem. Var for nylig til en stor messe hvor man kan smage (næsten) alle VDP producenter og Neus er for mig helt i top på Spät ☺

Gården kom på nye hænder tilbage i 2012 og de seneste 6 år har Toni været ansat som ”winzer” og har i dag det fulde ansvar. Han er super dedikeret, går meget seriøst til værks og så har han langsomt finetunet på især vinificeringen. Vinene har tidligere været ret reduktive og de har stadig et touch, men det er skruet markant ned og vinen står i dag mere rent.

Hvad er muschelkalk lige for noget? Man ser det af og til på etiketter i dag og det dækker over en jordbund præget af fossilholdig kalkbund. Vi er altså ude i aflejringer (bl.a muslingeskal) fra den geologiske periode ”Trias” sådan for godt 200 millioner år siden ☺



De har en mega fed kælder med en levende gærkultur der giver god grobund for spontangæring.

Månedens medlemsbud?

Vi kører også fokus på Neus’ vine her.

Der er lavet en samlet liste med deres forskellige vine og dem her fra box’en.

Så har jeg lavet en ekstra skarp pris på en duo af deres bobler Blanc-de-Noir og deres Spätburgunder der niveaumæssigt ligger mellem de to her fra box’en, deres ”Alte Reben”. Så en mulighed for at få smagt lidt mere fra dem og deres bobler er altså reet så godt. Tysk Sekt er værd at holde øje med ☺ Som altid info og oversigt i ”box på vej” mailen.

Hvordan smager det?

Åben og levende næse med syrlig rød frugt af ribs og umodne hindbær. Slår lidt over og får et kandiseret udtryk af haribomix blandet med friske urter og hengemt kød. Rød frugt følger trop i smagen med rensende syre, blødt/cremet udtryk på tungen og let tanninbid til sidst. Det er urtet som klassik Spätburgunder, men masser af rød moden frugt til at give modspil og lige tilpas struktur til det ikke bliver for simpelt. Det animalske igen, granit-mineralitet, juicy og charmerende. Oplagt køkkenvin!