

Weingut Maibachfarm, Spätburgunder “Rosenthal” 2022

Producent: Weingut Maibachfarm.

Geografi: Ahr dalen, Tyskland.

Årgang: 2022

Normalpris: 445,-

Medlemspris: 370,-

Måned: August 2025

Maibachfarm er ikke ny i Pinot Box'en, de har været med flere gange før og senest i januar måned. Da jeg smagte Rosenthal første gang var jeg dog ikke i tvivl om, at den skulle med på et tidspunkt. Det er altid svært at lægge hovedet på blokken, men for mig er det en af de bedste vine vi har sendt ud i Pinot Box'en ☺ Og den er faktisk ikke frigivet endnu, men fik lokket Alexander til at flaske nok flasker her til Box'en ☺ En hurtig recap af Maibachfarm, gården har 13 hektar med vinstokke, fokus er på Spätburgunder og de er øko certificerede. Alexander Weber er vinmager og driver gården, hvilket han har gjort i 12 år og startede da han var bare 23.

De har ejet parceller på Rosenthal i mange år, men 2022 er det første år hvor de vinficerer den for sig selv. Før har de blandet den med druer fra andre marker til deres Örtswein "Ahrweiler".

Nu mener man altså de bedste og ældste stokke på marken er gode nok til at kunne stå for sig i en enkeltmarksvin.

Rosenthal er det man i VDP regi kender som en Grosses Gewächs mark. Maibachfarm er dog ikke en del af VDP, derfor må de ikke skrive GG på, men det er altså en af regionens topmarker. Vinen her er høstet ved lavt udbytte, spontangæret, ligger små 2 år på primært brugte små fade



Alexander med kig udover de stejle vinmarker ned mod Ahr floden.

Månedens medlemsbud

Månedens tilbud sætter fokus på en ret særlig og helt ny producent i vores portefølje. Det er første gang for dem på det danske marked og virkelig stolt af at importere deres vine.

Huset hedder La Visciola og de hører til i lille landsby, Piglio i Lazio godt en time øst for Rom. Her er det den lokale drue Cesanese der hersker og det kender de færreste nok, men tag jer lige tiden og læs infoen om dem i "box på vej" mailen. Det er særlige vine ☺

Hvordan smager det?

Hvor deres store vine ofte har en del tyngde og struktur i deres ungdom, er Rosenthal markant mere ætherisk, svævende og rødfrugtet. Det vælter op af glasset med modne jordbær og hindbær i næsen, krydret, let røget og sådan hengemt rib-eye som klassisk Gevrey. Fløjlsblød, cremet, igen krydret rød frugt lægger sig over tungen, frisk syre, en my tannin-touch i afslutningen. Vil ikke hænge for meget i de enkelte noter, men følg over to dage, eller smid evt ind blindt i en Bourgnognesmagning. Seriøst god vin.