

Weingut Sermann, Mayschoss Spätburgunder 2022

Producent: Weingut Sermann.

Geografi: Ahr dalen, Tyskland.

Årgang: 2022

Normalpris: 259,-

Medlemspris: 225,-

Måned: August 2025

Så er der altså dømt Ahr fokus her til august box'en. Med cirka 560 hektar under vin er det en af Tysklands mindste vinregioner og samtidig en af de mest nordlige. Stejle marker som et mini-Mosel, men med et særligt mikroklima der har sikret optimale forhold til dyrkning af blå druer. Sermann familien har lang tradition for vindyrkning i Ahr, men er siden 2019 drevet af Lukas Sermann der tog over for hans forældre. De fleste husker nok den katastrofale flodbølge der i 2021 og her var Ahr en af de mest berørte regioner. Jeg besøgte regionen her i april og du ser stadig tydelig spor når du er nede ved floden.

Sermann's går blev også totalt raseret og alt fra 2020 årgang der stadig lå på fad blev skyllet væk. Så det har taget lidt tid at komme ovenpå, men jeg var virkelig imponeret af seneste frigivelse fra ham, da jeg smagte for et par måneder siden. Ahr er i høj grad også præget af skifer og Lucas' vine har i den grad en mineralsk kerne. Knap så tunge og mørke som meget Ahr, men pivfrisk, spændstig og levende Pinot. Så på den måde er hans vine virkelig et friskt pust og fedt indspark til forståelsen af regionens vine. Vinen her er lavet på druer fra omkring byen Mayschoss, Lucas anvender kold-maceration, han spon-tangærer og den lagrer på gamle små fade.



Lucas i den nye kælder, der skulle opbygges fra grunden efter flodbølgen.

Hvordan smager det?

Kølig rød frugt af sensommer hindbær, tranebær og ribs, bakkes op af syret mælkeprodukt, orangeskal og let touch af "Ahr-røg". I smagen er den velbalanceret med en flot og rensende syre, frugten er mere spinkel end meget Ahr Pinot, men det er altså stadig blødt og afrundet ☺ Frugten bliver lidt mere blå og slår over i let modne brombær og blåbær med en tilpasset sødme og krydret touch. Ikke nødvendigt med dekantering, men bygger på i kerne og kompleksitet med luft.

Drik det til ?

Lidt tid siden at jeg har forslået tatar? ;) Knuselsker det og det er jo oplagt til Pinot. Der kommer jo flere og flere vilde danske svampe her ind i august. Kantareller, Karl Johan, jeg ved godt det ikke er alle, der har adgang til det, men kan du skaffe det ☺ Så laver jeg af og til en tatar, hvor jeg sauterer svampene i rigeligt smør, et skvæt fløde der koger helt ind og så rør kødet med det. Smagt til med dijon, citron, lidt kapers, salt, peber, sprød salat og lidt brød. Nemt, ikke dyrt og ret så lækkert ☺