

Weingut Neus, Spätburgunder Alte Reben 2023

Producent: Weingut Neus

Geografi: Rheinhessen, Tyskland.

Årgang: 2023

Normalpris: 345,-

Medlemspris: 300,-

Måned: November 2025

Et gensyn til Weingut Neus i Rheinhessen, de var senest med i juni hvor de leverede begge vine til box'en. Nu er turen kommet til deres Alte Reben som pris og kvalitetsmæssigt lægger sig ind mellem de to fra juni; Muschelkalk og GG Horn.

Det her mellemniveau er måske, efterhånden der hvor mange af de tyske Spätburgunder producenter virkelig viser hvad de kan og samtidig leverer flot value-for-money. Mange af de mere kendte VDP producenter har hævet deres priser over de seneste år. Deres enkeltmarks vine, Grosses Gewächs er efterhånden bekostelige og kontra deres entry-vine så har mellemstadiet lige et gear mere på koncentration, dybde og kompleksitet.

Og som jeg var inde på når vi så har en konge-årgang som 2023, kan det være et virkelig godt sted at se hen. Det er også demonstreret her hos Neus hvor det klart er den mest seriøse Alte Reben jeg har smagt fra dem.

Som nævnt var deres enkeltmarksvin "Horn" med i juni og Alte Reben er baseret på druemateriale fra en lille mark under Horn. Her står 60 år gamle stokke i kalkholdig jord tæt ved Rhinen. Som altid hos Neus er høstudbytte holdt virkelig lavt og 2023 er første omgang hvor det er certificeret øko. Vinen spontangæres, lagrer på en blanding af små barriques og 500 liter brugte fade. Samlet svovl indhold på 35 mg pr liter cirka, så meget lavt, men ren og vellavet vin ☺



Billede fra årets høst af pinot druer ☺

Medlemstilbud

Vin til julemiddagen med and som centrum ☺

Vi lister forskellige muligheder, både klassiske og knap så klassiske forslag og til gode priser, selvfølgelig.

Vi kan også nå at sende til Mortenaftens, skulle det friste ☺

Som altid mere info i "Box på vej" mailen og bestilling over mail.

Håber det kan friste!

Hvordan smager den?

Som nævnt den mest seriøse årgang af Alte Reben jeg har smagt. Her mødes man af en dyb, tæt og først lidt lukket næse. Åbner dog hurtigt med spændstig rød frugt og animalsk/reduktiv touch. Går igen i smagen med den her tæthed i frugten og lidt mere tannin-struktur end typisk. Her er fuldmodne jordbær, salame-milano, hvid peber, krydret og legesyg med spil og energi. Følg over en aften eller et par dage, skønt glas!