

Weingut Wöhrle, Spätburgunder ”Bestes Fass” 2023

Producent: Weingut Wöhrle

Geografi: Baden, Tyskland.

Årgang: 2023

Normalpris: 299,-

Medlemspris: 250,-

Måned: Marts 2026

Så er der gensyn til Weingut Wöhrle, som vi havde i februar 2024 og for mig er det blevet lidt af en referenceproducent i Baden! Når man taler Baden, falder snakken ofte på Kaiserstuhl. Varmt, vulkansk, kraftfuldt. Lahr hvor Wöhrles gård ligger, i den nordlige del af Ortenau – er noget andet. Lahr ligger ved foden af Schwarzwald og er markant mere påvirket af kølige luftstrømme fra bjergene. Jordbunden er præget af löss, kalk og sandsten, og kombinationen af højere beliggenhed og større temperaturudsving giver typisk vine med mere spændstig syre, lavere alkohol og mere præcision. En anden ting der er relevant at påpege hos Wöhrle er også hans insisterende →

fastholdelse af de tyske Spätburgunder kloner. Mange huse udskifter langsomt til franske Dijon kloner, men Markus holder fast i de tyske. Hertil anvendes klonen ”Geisenheim 2013” der er kendetegnet ved at give små bær, høj skind-til-juice-ration, struktur og dyb frugt. Så ja selvom Lahr typisk giver køligere vine er det bestemt en husstil at vinene altså har en vis koncentration, blød frugt og dybde. Jeg vil også påpege den ret vigtige pointe at tyskerne virkelig er blevet gode til vidensdeling. Fx har Markus søn Carl, været i lære hos meget anerkendte Bernhard Huber. Har mødt ham et par gange og selvom han kun er 21 er han i den grad klar til at tage over når tiden kommer ☺



Markus og hans hustru i marken. Se gerne hvordan markerne står i fuldt flor, alt drives også økologisk.

Hvordan smager det?

2023 viser sig her med en flot balance mellem modenhed og friskhed. Duften åbner med røde kirsebær, hindbær og et strejf af tranebær, flankeret af let florale nuancer og diskret krydderi. I munden er vinen rank og præcis med levende syre og finmasket tannin. Frugten er klar og køligt defineret, alkoholen velintegreret, og afslutningen bæres af en let kalket struktur, der giver længde og spændstighed. Herlig!

Drik det til

Prøv den til stegt andebryst med sprødt skind, grønne linser og saute-rede svampe. Andens fedme spiller op mod vinens syre, mens umami fra svampene og timian går godt til de jordede noter vinen også har. Rids skindet, steg på kold pande til fedtet smelter. Kog linser møre i bouillon, vend med smør og urter, og servér med svampene stegt gyldne i smør. Spiller rigtig godt sammen! ☺