

Maibachfarm, Spätburgunder Herrenberg 2019

Producent: Maibachfarm

Geografi: Ahr dalen, Tyskland.

Årgang: 2019

Normalpris: 355,-

Medlemspris: 300,-

Måned: April 2026

Ja Maibachfarm går altså lidt igen her i box'en, men de bliver ved med at være svære at komme udenom for mig :-D Jeg synes de leverer noget af det bedste Spätburgunder til prisen, når vi kommer op på deres enkeltmarksvine som her. Mange af VDP producenterne begynder altså at tage ved på deres større vine, her har Maibachfarm fastholdt prisen.

Vi er i Ahr som er lidt af et paradoks: en af Tysklands nordligste vinregioner – og samtidig et af landets stærkeste områder for Spätburgunder. De stejle, sydvendte skråninger langs floden skaber et overraskende varmt mikroklima, hvor skifer og mørke sten lagrer solens varme og hjælper druerne til modenhed. Hvor Ahr tidligere kunne give lette, lidt rustikke vine →

..ser man i dag langt mere præcise og elegante vine. Og det er også tilfældet for Maibachfarm. Hvor Alexander der står bag gården ligeså stille skruer på stilen. Mere elegance, kølighed og hvor kvaliteten kun stiger ☺ Det er lidt tid siden vi har vendt VDP, Böhme und Töchter er medlem, Maibachfarm er ikke. Det er en sammenslutning af nogle af Tysklands bedste vinproducenter. Det er ikke en officiel lovgivning, men en privat kvalitetsorganisation med meget strenge krav til sine medlemmer. De har et klassifikationssystem som i Bourgogne, bundet op på geografi. Hvor fx Herrenberg her anses som en topmark og klassificeret Grosses Gewächs. Lidt komplekst så vi laver et SoMe opslag der forklarer nærmere om VDP ☺



Alex der er ved at beskære stokkene i marken.

Hvordan smager det?

Næse med klassisk Spätburgunderfrugt af kirsebær, hindbær og ribs, suppleret af let krydderi, skovbund og en diskret røget/mineral tone fra de stenede jorde. I munden er den slank, men med über-juicy frugt, frisk syre og afstemt tannin. Der er både energi, dybde og kompleksitet og så er drikkeglæden helt i top. Det er undskyld mig, fandme et godt glas ☺

Drik det til

Vil gerne tænke lidt forårsagtigt og sammen med noget ikke alt for tungt kød.

Kalvefrikassé egner sig måske bedre til hvid, men kunne være en mulighed. Ellers et stykke kalv på grillen så man får lidt stegeskorpe (vinen har dybde og de røgede noter) gerne med grillt grønne asparges og lidt svampe. Både friskhed og tyngde der matcher vinen ☺