

Gebruder Mathis, Spätburgunder Alte Reben 2023

Producent: Gebruder Mathis

Geografi: Baden, Tyskland.

Årgang: 2023

Normalpris: 375,-

Medlemspris: 325,-

Måned: August 2026

Lille notits. Jeg har reklameret på sociale medier med vi skulle tur til Schweiz her til august. Det har været lidt af en proces at få det til DK, så det er altså udskudt til september. Kan I roligt glæde jer til! Så kan jeg til gengæld sige, jeg er rigtig glad for det lykkedes at få Gebruder Mathis med, dem har jeg forsøgt på længe og det lykkedes nu! De laver en lidt anden stil end mange i Baden, men for mig er de top 3 producent i regionen med Huber og Franz Keller. Virkelig flotte vine.
Gebrüder Mathis holder til i landsbyen Merdingen ved foden af Tuniberg. Familien har dyrket vin gennem generationer, men det var først, da parret Severin og Sabath overtog ansvaret for vingården, at niveauet virkelig er rykket.

Kender man Baden har man nok hørt om Kaiserstuhl, der er det mest kendte underområde i regionen. Mathis hører til ved Tuniberg. Det særlige ved Tuniberg er den kalkrige undergrund. Hvor Kaiserstuhl giver kraft og fylde, bidrager kalkstenen med friskhed, finesse og en mineralsk præcision. Så typisk står vinene herfra lettere, friskere og måske mere elegante.
Vinen her er lavet på 30 år gamle stokke af den gamle tyske "Freibruger" pinot klon. Det er gæret med 15% helklase, spontangæret og 18 mdr på barrique hvor 10% er nye og de brugte fade bl.a. kommer fra Bernhard Huber.
Også her meget lav svovl tilsætning.



Severin og Sabbath. En producent hvor alle deres vine bare kan anbefales.

Hvordan smager det?

Åbner med en elegant duft af røde kirsebær, hindbær og ribs, ledsaget af tørrede krydderurter og et strejf af skovbund. Smagen er rank og præcis med saftig frugt, silkebløde tanniner og en frisk syre, som løfter vinen. Kalket mineralitet kommer også og så er det bare energifyldt på en måde der minder om Franz Kellers vine.

Drik det til

Skal ikke være alt for overdøvende en servering, men vinen har stadig dybde til at kunne trække lidt.

Vi kørte den til en grillet kalvekotelet serveret med brunet smør, grillede asparges og små ovnbagte kartofler. Det fungerede super, men bestemt også en oplagt tatar-vin ;)