



Det röda vinlandet Tyskland

Generellt sett så är klimatet i Tyskland väldigt kallt, vilket inte direkt är ultimatum för de röda druvrankorna, som ofta föredrar ett varmt och soligt klimat. Klimatet och jordarna i Tyskland gör att de röda vinerna som produceras här skiljer sig från än de fylliga, kraftfulla rödvinerna från Frankrike, Spanien och Italien. Rödvinerna som tillverkas i Tyskland anses av kännare vara mycket eleganta och lätta. Något som är anmärkningsvärt är att för ett kvarts sekel sedan inte ens talades om tyska röda viner. Idag utgör de 35% av Tysklands totala vinproduktion. Många av de fina röda vinerna som produceras i Tyskland anses nu kunna tävla med viner från resten av världen. Pinot Noir är av de mest omtalade, mytomspunna och mångsidiga druvorna på vinmarknaden som fått stort fäste i folks hjärtan, på många menyer och tagit stor plats på flera av världens främsta vingårdar.



Nr. 2974 Ruppertberger Imperial Pinot Noir, pris 79kr.

De två vinodlarkooperativen Ruppertsberger Winzerverein och Winzerverein Hoheburg grundades på 1910-talet. I dag består kooperativet av ca. 200 odlare som är spridda från byar i söder till norr. Majoriteten är vita viner, men de röda vinner allt större popularitet. Råvaran är till 100% pinot noir från rödaktig lerjord. Efter 2 veckors skaljäsning i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar har vinet lagrats i olika typer av traditionella ekfat under 2–5 månader. 15% lagrades på ungerska 225-liters ekfat under 2 månader. Det är ett ungdomligt och bärigt vin med pinot noir-typisk kryddighet samt inslag av skogsbär, körsbär och örter. Vinet serveras vid ca. 16°C till stekt fisk, eller rätter av ljust kött. Alkoholhalt 13,5 %, Sockerhalt <0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt



Nr. 50660 Kloster Eberbach Pinot Noir Trocken 2018, pris 119kr (Beställning.)

Kloster Eberbach är Tysklands äldsta vinproducent – Munkarna på klostret planterade vingårdarna här så långt tillbaka som 1136. Från denna vingård gör man allt ifrån extremt torr och elegant riesling till halvsöta och halvsöta samt extremt söta viner. Historiska kuriosa: Under 1630-talet invaderades klostret av svenskar med Axel Oxenstierna i spetsen. Vinet jäser på ståltank och efter det vilar det på ståltank under 6–9 månader innan det buteljeras. Jordmånen är lera med inslag av skiffer. Frisk i doften med inslag röda bär så som jordgubbar och hallon samt en fin lätt kryddighet. Alkoholhalt 13%, Sockerhalt ? g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt.



Nr. 76788 Villa Wolf Pinot Noir, pris 129kr. (Beställning)

Druvorna till vinet skördas för hand. Därefter har det erhållit en långsam kallmaceration (druvorna får dra tillsammans med skalen) och sval jäsning i ståltank. Hälften av vinet har sedan mognat i 15–18 månader på ekfat. Där 30% var nya ekfat. Resterande fick mogna på ståltank för att bevara fräschören. Vinet har en rödblå färg och i doften finner vi jordgubbar, mörka körsbär och viss kryddighet. Smaken är bärig med inslag av jordgubbar, skogshallon och fräsch syra. Vinet passar till rätter av stekt eller grillad fisk samt ljust kött och kyckling.

Alkoholhalt 13 %, Sockerhalt 0,5 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde: Fynd.	Mer än prisvärt.	Prisvärt. Ej prisvärt.



Nr. 22388 Krug'scher Hof Pinot Noir, pris 140kr.

Detta vin förstärker smakupplevelserna. Delar av vinet har lagrats på tyska ek tunnor samt på franska ekfat. Vinet har en karaktär som vet vad den vill bjuda på. Det har en tydlighet fattoner (träet i faten bidrar med doft och smak) och de röda bären är mogna med tydlig smak. Syran tydlig men tar inte överhand. Serveras vid ca. 16°C till rätter av ljust kött fågel eller fläsk samt buffémat.

Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde: Fynd.	Mer än prisvärt.	Prisvärt. Ej prisvärt.

Hur står sig en Pinot Noir från Nya Zeeland mot en Tysk Pinot Noir?



Nr. 16015 Saint Clair Origin Pinot Noir, pris 109kr.

Här skördas druvorna med maskin. Frukten kallmaceras under fem dygn vid ankomsten till vineriet för att hjälpa till med extraktioner av smakämnen och färg från druvskalen. Under den efterföljande alkoholjäsningen pressas druvskalen ner ca. åtta gånger om dagen och vinet förs sedan över i ståltankar samt franska ekfat för att mogna innan butyeljering. Passar till buffémat, fisk, fågel eller fläsk. Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde: Fynd.	Mer än prisvärt.	Prisvärt. Ej prisvärt.