

# Munskänkarna Skövde

22 januari Vinets Dag, St. Vincent

Provning av Röda Tyska Viner

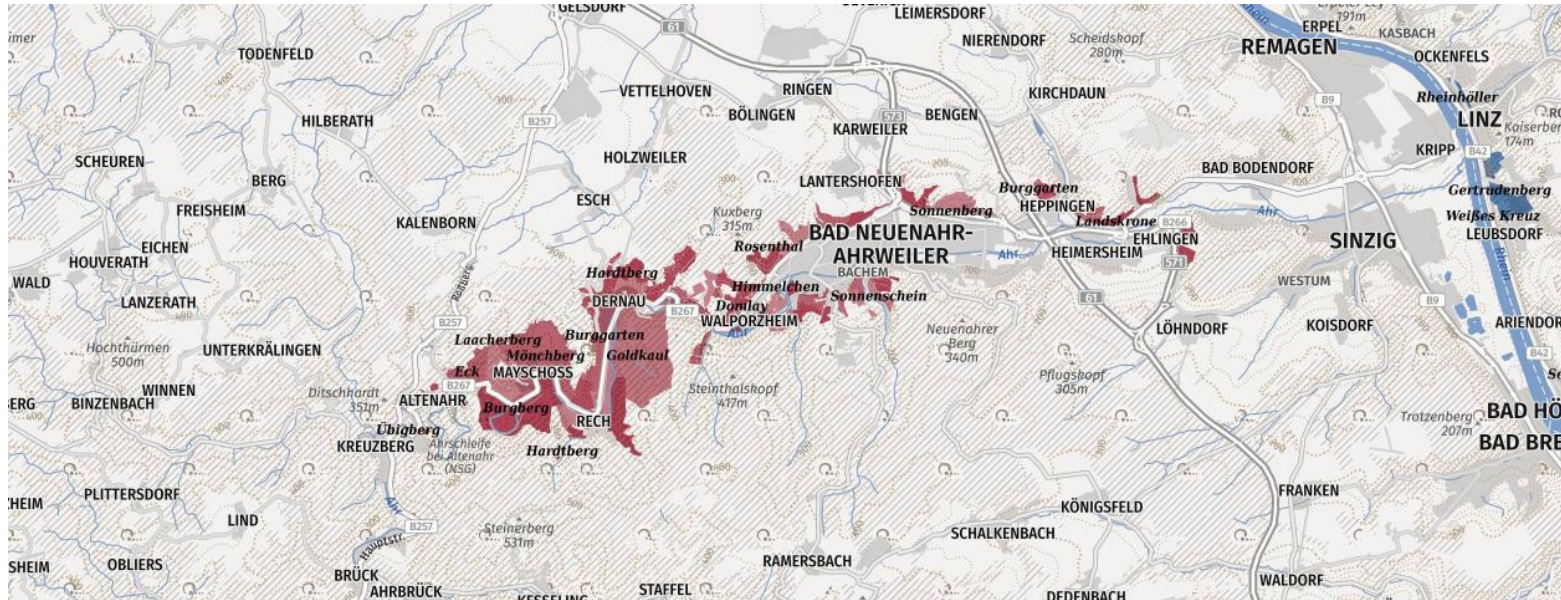


Tyska  
vindistrikt

# Tyska röda Druvsorter

- **Spätburgunder** (Pino Noir i det flesta andra länder) 11800 ha det ger en 3 plats i världsstatistiken
- **Dornfelder** (tyskt ursprung) 7649 ha snabbast växande av de röda
- **Portugieser** (ursprung Donaualen) 3000ha
- **Trollinger** (ursprung i Tyrolen, kallas Schiava i Italien, Vernatsch i Österrike)
- **Swartsriesling** (mutation av Pino Noir, Pino Meunir i Frankrike)
- **Blauer Lemberger** (Blaufränkisch i Österrike och Kékfrankos i Ungern) 1900 ha
- **Domina** (en korsning av Portugieser och Spätburgunder) 372 ha





## Ahr

- Ahr skiljer sig från övriga tyska vindistrikt med att producera 83 % röda druvor . Spätburgunder står för 65 % . Vin odlas på 561 ha.
- 75 % av productionen görs av 5 kooperativ.
- Vingårdslägen i branta sluttningar och så på slättland under
- Jordmån vulkanisk och stenig mark i branterna, på slätten djup loessjord



## Julia Bertram, Producent från Ahr

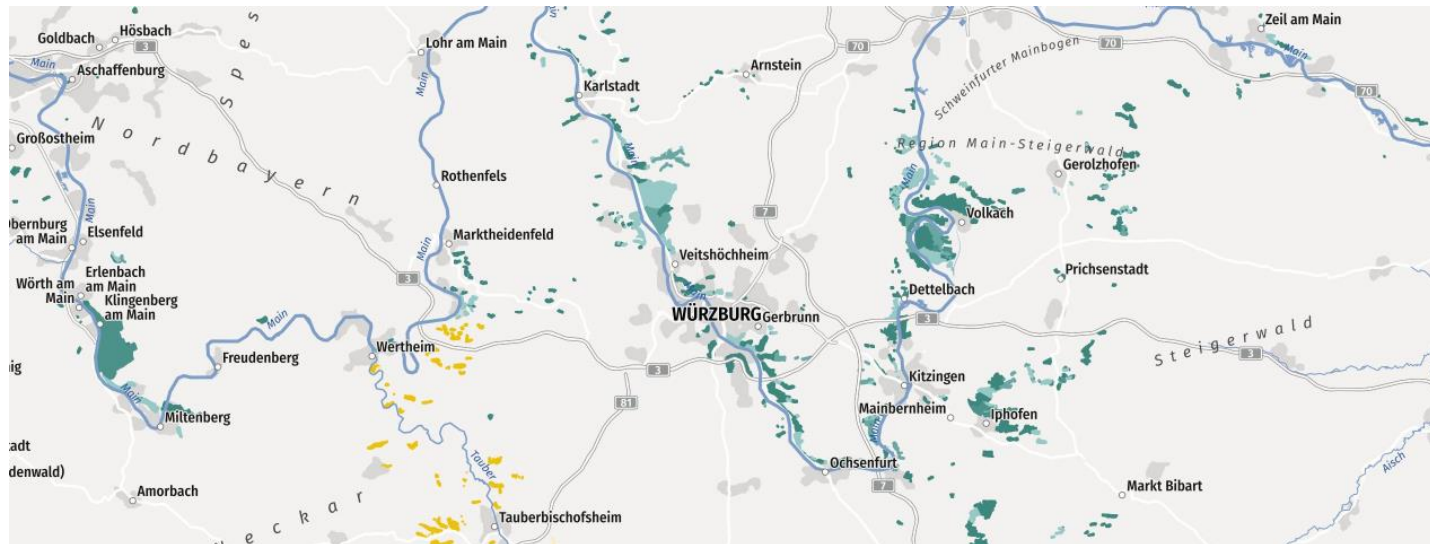
---

- Vi har valt att prova ett vin från Julia Bertram i Dernau. En 30 åring som har tillgång till sin mor och mosters vingårdar med gamla stockar av Spätburgunder. Hon är utbildad enolog. Julia vill att hennes viner ska spegla ursprunget på alla plan, vädret, jorden, arbetet i vingården, årgången och även hennes egen personlighet. Skördar för hand, spontanjäsning, skalmaceration och ingen filtrering. Lagring i neutrala tyska ekfat. Startade en omställning till ekologisk odling 2019. Hennes passion att göra bra viner delar hon med sin make som är Benjamin Baltes och av en tillfällighet så har även med ett av hans viner i kväll.

# Ahrweiler Spätburgunder, nr 92184

<b>Producent</b>	<b>Julia Bertram</b>
<b>Land</b>	<b>Tyskland</b>
<b>Region</b>	<b>Ahr</b>
<b>Druvor</b>	<b>100% Spätburgunder</b>
<b>Årgång</b>	<b>2016</b>
<b>Lagring</b>	<b>Tyska ekfat</b>
<b>Pris</b>	<b>229,00 kr inkl moms</b>
<b>Artnr</b>	<b>92184</b>
<b>Doft</b>	<b>Nyanserad, kryddig doft med inslag av jordgubbar, rökig mineral, pomerans, kanel och skogshallon.</b>
<b>Smak</b>	<b>Nyanserad, kryddig smak med inslag av lingon, rökig mineral, citrus, kanel, jordgubbar och hallon.</b>





## Franken

- Franken är mest känt för sina vita viner och då särskilt de som görs på druvan Silvaner. Produktionen av röda viner i Franken är 18%. Vingårdsarean är 6139 ha.
- 22 kooperativ som står för 40 % av produktionen och över 200 egna producenter för resten.
- Odlingarna främst i sluttningarna till floden Main.
- Jordmån Väderbiten, primitiv sten och färgad sandsten i Spessart Hills norr om Miltenberg. Skalkalksten dominerar i det centrala distriktet, medan tyngre gips- och keuperjord finns längre öster, nära Steiger Forest



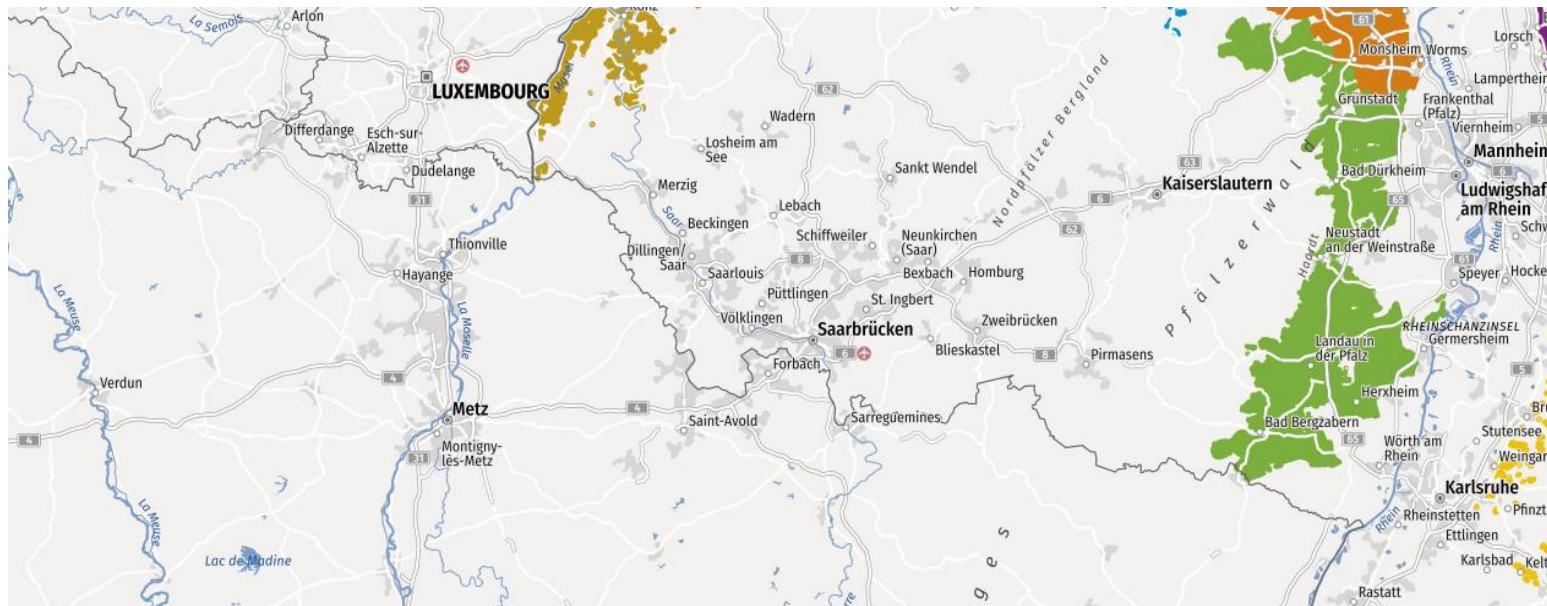
## Benjamin Baltes, Klingenberg am Main, Franken

Benjamin Baltes har växt upp i Ahr. Är utbildad ekonom och vinmakare. Han älskar Pino Noir och när han fick möjlighet att köpa Weingut Stadt Klingenberg, som grundades 1912 så tveka han inte. Benedikt arbetar koncentrerat för att behålla den höga kvaliteten och ursprunget på vinerna. Alla druvor handplockas, lågt skördeuttag gäller, lång skalkontakt och traditionsenligt lång lagring på lokala ekfat. När det gäller vinmakningen så sker den utan tillsatser, naturlig jäst och minimal behandling. En kuriositet är att Kung Gustav Adolf gjorde en direktimport från Klingenberg 1632!!



# Klingenberg Buntsandstein Spätburgunder, nr 75257

<b>Producent</b>	<b>Weingut Benedikt Baltes</b>
<b>Vinmakare</b>	<b>Benedikt Baltes</b>
<b>Land</b>	<b>Tyskland</b>
<b>Region</b>	<b>Franken</b>
<b>Druvor</b>	<b>100% Spätburgunder</b>
<b>Alkohol</b>	<b>12,5 %</b>
<b>Årgång</b>	<b>2014</b>
<b>Lagring</b>	<b>6-8 månader lokala ekfat</b>
<b>Förpackning</b>	<b>Flaska 750 ml</b>
<b>Doft</b>	<b>Ren och klar doft av färska röda bär, speciellt av körsbär.</b>
<b>Smak</b>	<b>Smaken speglar doften och bjuder på fin smak av körsbär, hallon och toner av örter och mineralitet. Vinet är torrt och friskt och gör det till ett perfekt matvin.</b>
<b>Pris</b>	<b>195:- inkl moms</b>



## Pfalz

- Produktionen av röda viner i Pfalz är 35%, mest Dornfelder 12,5 % och Spätburgunder 7%. Det odlas druvor på 23652 ha mark, och därmed näst störst region i Tyskland till ytan. Avkastningen i hl är dock störst i Pfalz.
- 25 coopertiv och över 300 producenter med egna odlingar.
- Jordmånen är främst lera, ofta i en blandning med andra jordtyper, såsom loess, krita, lera, färgad sandsten eller sand



## Weingute Friedrich Becker, Schweigen, Pfalz

Gården har varit i familjens ägo i generationer. I dag är det 2 generationer Fritz som driver gården, med den yngre vid rodret idag. Gården fick planteras om efter andra världskriget. Redan då började dom plantera Pino Noir och har fortsatt med det sedan dess även när det inte ansågs lönande. Då gården ligger på båda sidor gränsen till Frankrike tog det tid innan de kunde börja bruka den igen efter kriget. Så idag skördar de frukterna av att ha vinfält på båda sidor, men de säljs som tyska. Selektionen av druver är noggrann, skalmaceration och spontanjäsning i öppna Franska ek kar. Lagring i 300 liters fat av fransk, tysk och österikisk ek. Gården anses som den främsta vinmakaren av röda viner i Pfalz. Gården har en räv med hög svansföring som logga som påminnelse om när vinerna ansågs sura. De planterade även Cabernet och Merlot när det inte ansågs rumsrent, men tala man inte om det, så är det ingen som vet. Så där finns en räv bakom varje öra.

# Steinwingert, nr 95362

**Producent** Weingut Friedrich Becker

**Vinmakare** Friedrich Becker den yngre

**Land** Tyskland

**Region** Pfalz

**Druvor** 100% Spätburgunder

**Alkohol** 13,5 %

**Årgång** 2014

**Lagring** Har lagrats på 300 lit ekfat

**Förpackning** 750 ml flaska

**Doft** Komplex, kryddig doft med inslag av fat, jordgubbar, röda vinbär, muskot, vitpeppar, kakao, rosmarin, lingon, sandelträ och vanilj.

**Smak** Komplex, kryddig smak med inslag av fat, jordgubbar, hallon, muskot, kryddnejlika, kakao, rosmarin, lingon, ceder och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till rätter av lamm- eller nötkött.

**Pris** 449 kr





## Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Familjen Kuhn har bott i Laumersheim sedan 1700 talet och har lång erfarenhet av vinodling. Philipp har haft ansvaret sedan 1992, 20 år gammal. Han är inte utbildad enolog, utan bygger på den erfarenhet som han skaffat sig. Men som alla vet så är bra råvaror grunden till bra viner. Miljövänligt odlingsätt är ledord. Gårdarna är certifierade "Fair Green" som innebär även att anställda har bra arbetsförhållanden och rimliga löner. Produktionen är 50/50 produktion av vita och röda druvor. Vingården har den så kallade VDP klassiferingen. 4 klasser Gutesweine, Ortsweine, Erste Lage och Grosse Lage.

# Kirschgarten Pinot Noir GG, nr 92680

<b>Producent</b>	<b>Weingut Philipp Khun</b>
<b>Vinmakare</b>	<b>Philipp Kuhn</b>
<b>Land</b>	<b>Tyskland</b>
<b>Region</b>	<b>Pfalz</b>
<b>Druvor</b>	<b>100% Spätburgunder</b>
<b>Alkohol</b>	<b>13,5 %</b>
<b>Årgång</b>	<b>2014</b>
<b>Lagring</b>	<b>Vinet har lagrats 22 månader på ekfat, varav hälften var nya och hälften begagnade.</b>
<b>Förpackning</b>	<b>750 ml flaska</b>
<b>Doft</b>	<b>Komplex, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar, sandelträ, körsbär, nougat och kanel.</b>
<b>Smak</b>	<b>Komplex, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar, sandelträ, körsbär, kanel, hallon och lingon. Serveras vid cirka 16°C till feta eller vilda fåglar, eller till inte alltför smakrika rätter av fläsk- eller lammkött.</b>
<b>Pris</b>	<b>375 kr</b>



## Markus Schneider

### Ellerstadt, Pfalz

Markus Schneider hade en enda önskan i livet: att odla och göra vin, så när hans pappa Klaus fick ett erbjudande om att köpa en vingård 1990 slog han till och familjen Schneiders vingård i Pfalz var ett faktum. Han förfogar över 80 ha vingårdar. Hans fokus blev att producera främst röda viner, gärna blendviner på tyska och andra mer kända druvor som Merlot och Cabernet. För att lyckas måste han vara extremt noggrann med att avgöra när druvorna är optimalt mogna och hans framgångar beror på hans känsla för att bedöma detta och samtidigt locka fram varje vingårds unika egenskaper. Han har fått flera erkännanden för sina viner det senaste åren och anses som en av det mest intressanta vinmakarna i Tyskland.

# Tohuwabohu, Cuvee Red trochen, nr 78655

**Producent** Weingut Markus Schneider

**Vinmakare** Markus Schneider

**Land** Tyskland

**Region** Pfalz

**Druvor** Cabernet France, Merlot och Cabernet Sauvignon

**Alkohol** 14,5 %

**Årgång** 2014

**Lagring** På franska ekfat

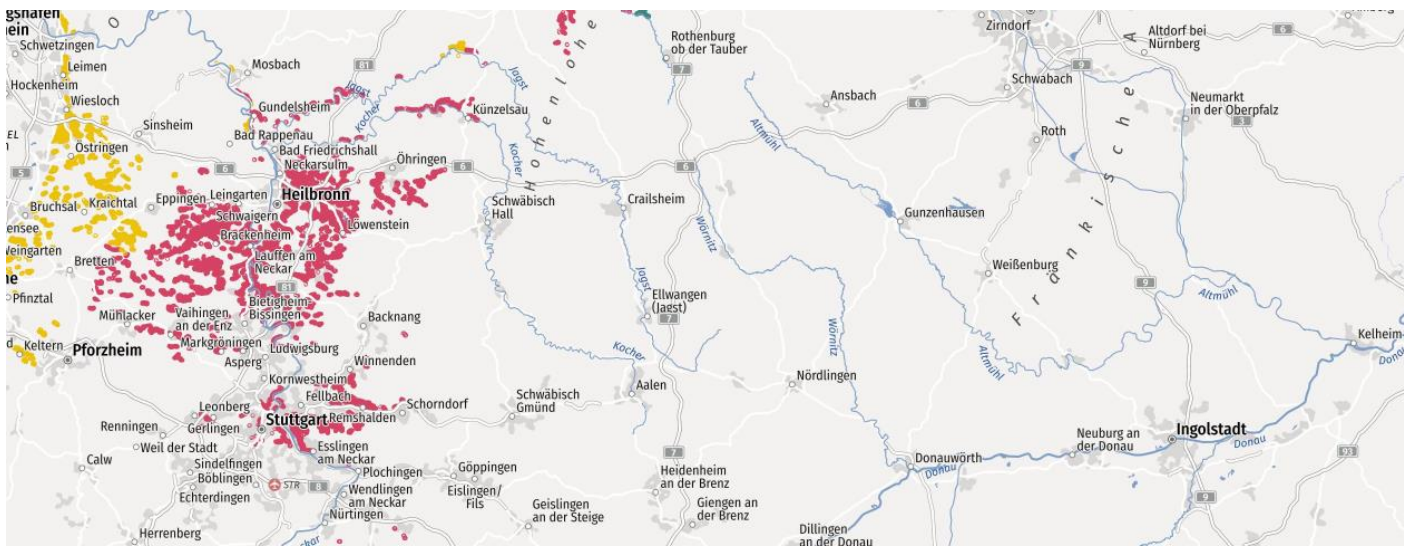
**Förpackning** 750 ml flaska

**Doft** Doften är intensiv och förföriskt av mörka bär, plommon, men även kryddig arom som rosmarin och lite peppar

**Smak** Det smakar av mörka bär, plommon och ett fint krydda. En del tanniner, men med en lång behaglig eftersmak

**Pris** 375 kr





# Württemberg

- I Württemberg produceras mest rött vin, 69 %. Trollinger 19%, Lemberger 15%, Swartriesling 12,5 % och Spätburgunder 12%. 11360 ha vinodlingar, delade på 32 cooperative och över 200 egna producenter. Många odlare som ingår i cooperative har mindre än 1 ha.
- Odlingarna ligger i dalarna där Nekarfloden och dess biflöden flyter fram.
- Jordmånen är varierande och inkluderar skalkalksten, keuper, marl, loess och lera.



## Moritz Haidle vinmakare på Weingut Karl Haidle Wurttemberg

Vingården är placerad i Ramstal och grundades av Moritz farfar Karl, men pappa Hans var den som byggde upp och byggde ut gården till de 25 ha som den är i dag. Moritz tyckte bättre om graffiti och hiphopp än vinodling. Efterhand växte intresset och han utbildade sig till enolog och sedan praktik runt om i världen hos olika vinmakare. 2014 tog han över och valde att ställa om till ekologisk och delvis biodynamisk odling. Det tillämpar även VDP klassiferingen. Odlingen fokuseras på Riesling och Lemberger, Wurttemburgs signaturdruvor. Spontanjäsnings, lång jästkontakt vid lagring, och sparsam svavling.

# Stettener Häder Lemburger, nr 92251

**Producent** Weingut Karl Haidle

**Vinmakare** Moritz Haidle

**Land** Tyskland

**Region** Wurttemberg

**Druvor** Lemberger

**Alkohol** 13,5 %

**Årgång** 2017

**Lagring** Vinet har lagrats cirka tio månader i gamla ekfat om 228 liter

**Förpackning** 750 ml flaska

**Doft** Fruktig, nyanserad doft med inslag av körsbär, viol, hallon, smultron, blåbär och timjan.

**Smak** Fruktig, nyanserad smak med inslag av körsbär, hallon, viol, blåbär, kryddnejlika och timjan. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött, eller till vegetariska rätter.

**Pris** 375 kr