

Weingut J. Neus, 2021 Ingelheimer Chardonnay

Producent: Weingut J. Neus

Geografi: Ingelheim, Rheinhessen
Tyskland

Årgang: 2021

Normalpris: 349,-

Medlemspris: 275,-

Måned: August 2023

Et lidt hurtigt genvalg til Weingut J. Neus, men husets Weissburgunder, der var med i juni box'en, er nok den vin vi har fået mest ros for. Så her går vi et nøk op af rangstien og byder på deres Chardonnay "Ingleheimer". Det er svært ikke at snakke Chardonnay uden at nævne Bourgogne og her synes jeg Neus leverer et rigtig godt alternativ. Stokkene til vinen står i kalkholdig jord og på ret kølige parceller der ikke får nær så mange solskinstimer som deres Spätburgunder marker. I kælderen spontangærer vinen og halvdelen ligger på stål, mens anden halvdel ligger på 500 liter franske tonneau. Vinen er vinificeret "reduktivt" hvilket dækker over at den ganske enkelt ikke får meget luft under lagringstiden. Når man har vin på fad, kører man det nogle gange over på en ståltank og så tilbage igen.

Ganske enkelt for at give vinen luft. Når man ikke gør det, så får Chardonnay som her et krudtet/flintet sådan helt sitrende udtryk i både næse og mund når det lige er åbnet. Derfor har det også rigtig godt af luft, giv det endelig det, kan dekanteres eller drikkes over 2-3 dage. Det er også værd at nævne at Neus arbejder med et ekstremt lavt høstudbytte. I gennemsnit laver de 5500 flasker pr hektar (13,5hk i alt) og det er inklusiv deres billige entry-vine der primært sælges lokalt. På deres Chardonnay her ligger de på 2000 liter pr hektar, svarende til 1500 flasker. Det er vanvittigt(!) lavere end kravene til Grand Cru Bourgogne fx. Lavt udbytte er selvsagt ikke lig med god vin, men det indikerer noget om det niveau af seriøsitet og kvalitet man arbejder på.



I den gamle kælder gøres der klar til at flytte vin fra fad til ståltanke.

Hvordan smager den?

Næsen åbner med strøget tændstik, grillet citron, limeskal, hvid peber og citronfløde.

Intens i smagen med medium syre, cremet mundfølelse og grapebitterhed i finish. Limeskal, grillet citron, flintesten, og tropisk frugt uden sødme. Cremet og fed, men bakkes op af syren og mineraliteten.

Those germans...

Drik den til

Man kunne jo godt unde sig selv en lille pighvar på grillen sammen med fennikel, svampe, forårsløg og citron også grillet, måske du kører en hollandaise til.. Ellers nærmer svampesæsonen sig jo også. En pasta rørt med kantareller eller Karl Johan stegt i smør og lidt fløde, der fungerer vine som denne super godt til.