

Weingut Knab, Chardonnay Alte Reben 2022

Producent: Weingut Knab

Geografi: Baden, Tyskland.

Årgang: 2022

Normalpris: 249,-

Medlemspris: 200,-

Måned: Januar 2025

Det tyske tog forsætter og det er efterhånden nok ret svært at benægte min begejstring for den tyske vinscene... ☺

Denne gang er det Chardonnay, og vi har da også været omkring tyske udgaver af denne verdens omspændende drue før, men Knab her formår dog at levere sin helt egen fortolkning. Gården er drevet af Rinker familien, ægteparret Thomas og Regina købte den i 1994, men siden 2015 har sønnen Johannes haft ansvaret. Det er ikke den producent, som høster størst anerkendelse i Baden. Men jeg synes, at de i en årrække nu har leveret på et flot niveau og samtidig i et rimeligt prisleje.

Baden som region har i et par generationer nu været fokuseret på "Burgunder" druer, især Chardonnay, Spätburgunder.

Og de rykker! Jeg synes bredt set, at det er her, man finder det mest interessant tyske Chardonnay og Pinot. Man har nogle særlige forhold her, med bl.a. en jordbund der er defineret af vulkansk aflejring og et klima der passer ideelt til de to druer.

Vinen her er lavet på 30 år gamle stokke og så ser den kun 10% fad, resten er stål. Så hvor meget Chardonnay ser noget mere fad, er det her virkelig pivfriskt, men med ret vild intensitet og så stadig Chardonnays bløde krop.



Kan virkelig anbefale at besøge Kaiserstuhl, charmerende, flot og hyggelig vinregion.

Hvordan smager det?

Intens næse med reduktiv note af nystrøgne tændstikker, bakket op af grillet citron, muslingefond og et let floralt præg. Rigtig flot syre i vinen, Chardonnay's bløde mundfølelse, men som jeg er inde på; uden decideret fedme. Citrusfrugter anmas, flintesten, salte noter, liljer og eksotiske frugter, men uden sødme. Meget balanceret, har en god længde og udvikler sig også med luft.

Drik det til.

Synes der er godt med muligheder her, den er også dejlig for sig som køkkenvin, men ellers til både laks eller hvid fisk så længe evt sauce og tilbehør ikke er alt for tungt.

Dog helt oplagt til Moules Frites ☺ Jo ikke en ret der kræver en decideret fed vin, men her med sin friskhed, syre, salte mineralitet og gode nerve vil det samtidig skære flot igennem.

Glædelig hvid januar ;)