Böhme und Töcther, Chardonnay Freyburg 2024

Producent: Böhme und Töcther

Geografi: Saale-Unstrut, Tyskland

Årgang: 2024

Normalpris: 309,-

Medlemspris: 245,-

Måned: September 2026

På gensyn til Sandro og Marika der laver vinen her og som var med i april med deres Riesling.
Her Chardonnay i den sprøde, friske og mineralske stil, men med flot dybde og kompleksitet. Det er et virkelig interessant udtryk af den drue ☺
Saale-Unstrut ligger i det østlige Tyskland og er landets nordligste vinområde. Klimaet er køligt (dog varme sommer) og relativt tørt, og vinmarkerne ligger ofte på stejle skråninger omkring floderne Saale og Unstrut.
Böhme & Töchter har deres vigtigste marker omkring byen Freyburg, hvor Grosses Gewächs marken Edelacker er den store stolthed →

Jeg har gået på den mark. Den er STEJL! ☺ Og så er den sydvendt ned mod Unstrut floden og jordbunden udgøres af Muschelkalk. En kalkstenstype, som både holder på varmen og giver vinene en karakteristisk mineralsk nerve. Og selvom vinene her ikke er klassificeret som GG eller bærer navnet Edelacker er det altså fra den mark druerne til vinen kommer. Man tager de yngste Chardonnay stokke og bruger. Druer som ellers godt kunne gå i deres GG Edelacker Chardonnay.
I vinificeringen gærer de naturligt, de lader lidt af mosten få noget skindkontakt og så er den lagret først på brugte fade og så stål til sidst.

Hvordan smager det?
Det her er ikke in-your-face Chardonnay med koldt smør og grillet citron. Det er mere underspillet, let frugt af ja stadig citrus, lidt stikkelsbær og hvide stenfrugter. Let røget note i både næse og smag, høj syre, udpræget salt mineralitet og så en let fedme i afslutningen. Det er meget flot balanceret, en for mig

Drik det til
Som skabt til smørstegt kammusling med blomkålspure, ristede hasselnødder og evt brunet smør ☺
Kammuslingens sødme spiller flot sammen med Chardonnayens frugt, mens blomkål og brunet smør understøtter vinens fylde og let nøddeagtige karakter. Den friske syre og mineralske nerve sørger samtidig for, at retten ikke bliver for tung.



Sandro til venstre, så Marika og Toska de to søskende der arvede gården fra deres far.

virkelig interessant og velsmagende måde at få Chardonnay på!