

Weingut Krämer (Rheinhessen - Tyskland)

Tobias Krämer har været ansvarlig for familiens vingård siden 2013. De ejer ca. 19 hektar og har en årligt samlet produktion på omkring 80.000 flasker. faktisk en ret lille producent efter tyske forhold.

I 2011 blev Tobias hædret som en af de bedste unge vinproducenter af landmandsforeningen Deutschen Bauernverband. Så det er ikke helt tilfældigt at flere og flere opdager disse vine.

De bedste marker i familiens besiddelse er Uffhofener La Roche, Gau-Weinheimer Kaisergarten og Wissberg. Og særligt Wissberg danner basis for de vine der ikke er enkeltmarks vine.

Tobias er en ambitiøs herre, der ved hvad han vil. I alt hvad han foretager sig, er han omhyggelig og professionel. Produktionen er klassisk og gæringen foregår på ståltanke. Og kombineret med terroir fra Wissberg giver det friske, ranke og balancerede vine. Hans kærlighed og fokus er på de tørre vine, så hans sortiment er naturligvis præget heraf.

Weingut Krämer - Riesling GAU-WEINHEIMER Trocken 2018

Druer fra markerne beliggende omkring Wissberg i Rheinhessen lige uden for byen Gau-Weinheimer.

Gæret og lagret 100% på egetræsfade. Lagring sur lie på 1.200 liter store egefade.

En flot rank og mineralisk Riesling.

Udbytte ca. 60 hl/ha. Restsukker: 0,7 g/l. Alkohol: 12,5 %vol.

Druesammensætning

100% Riesling

Evt. ratings og anmeldelser

Smag På Vin - 5 stjerner

"I sammenligning med Krämers Uffhofer er Gau-Weinheimer af samme klasse og kvalitet men lidt runder og blødere i frugt og syre. Åbner med en skøn aroma af pære, fersken, citron, kalk og petroleum. Fyldig, tør og rund i smagen – igen med masser af citron, fersken, ananas og olieret mineralitet, der virker som prikken over i'et. Godt bitterbid med lidt grapeskal i slutningen. Lækker vin, godt køb!"



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og flunkende guldgylde farve med et svagt grønligt skær.

Duften

Det er en dejlig ekspressiv og intens duft. Masser af mineralitet med både flintesten og kridt. En svag note fra petroleum og masser af frugt. Lim, ananas, pære og og flere lidt mere tropiske indslag. Og krydret med køligt smør og hasselnødder. Virkelig velduftende.

Smagen

Man mødes med en intens, ung og frisk frugt, der er ren og fyldig med rigtig god intensitet. Masser af mineralitet og en rigtig flot koncentration. Syren er ganske markant, der giver masser af sammensætningsmuligheder til middagsbordet.

Eftersmagen

Eftersmagen indledes først med den markante syre og en dejlig let bitterhed fra den friske frugt. Det efterfølges så af en ren og let sødlig frugt, der bliver hængende i ret lang tid.