

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 LA ROCHE Trocken 2019

Fra 1. cru marken La Roche beliggende omkring Wissberg i Rheinhessen lige uden for byen Gau-Weinheimer.

Gæret og lagret på egetræsfade.

En uhyre holdbar Riesling.

Udbytte ca. 60 hl/ha. Restsukker: 5,9 g/l. Alkohol: 12,5 %.

Druesammensætning

100% Riesling

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står aldeles smukt og indbydende i glasset. En krystalklar guldgylden farve – smukt.

Duften

En vidunderlig duft med masser af frugt og supplerende komponenter. Der er blodappelsin, lidt honningmelon, friske ananas og et strejf af karambol. Dertil faktisk lidt smør, mandler, nyslået græs og kokosolie. Masser af nuancer og lag, og der støder hele tiden nye facetter til.

Smagen

Kompleksiteten og det mange facetterede fortsætter i smagen. Også her med masser af dyb, koncentreret og ren frugt. Den er spændstig, rank og ung, men den er alligevel uhyre ekspressiv og givende. Koncentrationsniveauet er som ventet højt, og syreprofilen aldeles blændende. Den er i særdeles flot balance.

Det er en nydelse af drikke den nu, men den rummer et stort både lagrings- og udviklingspotentiale.

Et genialt match til eksempelvis laks. Men også skaldyr og sushi vil komplementere vinen på bedste vis. Dekanter meget gerne et par timer inden servering.

Eftersmagen

Ikke overraskende lang – meget lang. Den unge friske frugt giver en skønt let bitter bid, hvorefter det bare er frugt, frugt og atter frugt. Afslutningen med en let sødlig tone. Pirrende og fristende.

(Smaat den. 18. maj 2023)