

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 2019

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

Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og indbydende guld gylden farve i glasset.

Duften

Dej lige duft med både frugt og florale elementer. Frugten er overvejende citrustoner, men også lidt tropiske komponenter kigger frem. Citronskal, abrikos, lime, friske pærer og stikkelsbær. Gule sommerblomster, hasselnød og et strejf bananlikør.

Smagen

En flot og medium fyldig vin med masser af frugt og en flot koncentration. Syren er vidunderlig, præcis og flot afbalanceret. Vinen sætter ikke en fod forkeret og er i særdeles flot balance. Masser af smag og kompleksitet. Den folder sig flot ud, men har med sikkerhed et stort lagringspotentiale.

Server den til sommersalat, fiskeretter, skaldyr eller sushi. Eller til en gang modne oste.

Dekanter den meget gerne et par timer inden servering. Den holder snildt et par dage i køleskabet efter åbning.

Eftersmagen

Den koncentrerede frugt bider virkelig fra sig i begyndelsen af eftersmagen, hvor også den markante syre bider dejligt. Derefter en dejlig smag af ren og let sødlig frugt. Mums!

(Smagt den 25. juni 2023)

