

Vinfruens Nyhedsbrev september 2016

Så er sommeren ved at gå på hæld, næsten.....

Jeg er på Torvet om lørdagen, og jeg undres over at det til stadighed er dejligt vejr... hver lørdag.... næsten!
Nu i Dirndl :o)

Der har været Fødevaremarked og Gammel Torvedag



og jeg har igen været i Franken på besøg og smagt gode vine.

Denne gang var vi til Kirkeborgs fest i Hüttenheim og vinfest Weigenheim.



NYE VINE

Jeg har valgt ikke at tage nye producenter ind i mit sortiment nu, da de jeg køber vin fra laver så glimrende vin og de er yderst sympatiske og dejlige at handle med.

I påsken besøgte jeg nemlig 3 unge vinmagere, som jeg valgte at købe vin fra og som jeg stadig handler med. Jeg har netop besøgt dem igen og bestilt mere vin.

Bl.a. Weingut Hillabrands Riesling faldt i god jord, 2 kunder til fødevarermarkedet købte en kasse hver og så havde jeg udsolgt.

Jeg sikrede mig straks 25 kasser og der er ikke mere at købe hos Hillabrand.

Se nærmere præsentation senere i Nyhedsbrevet

WEINHAUS KILIAN

Vi har også igen været på besøg ved min gode ven Michael Kilian i Güntersleben. Og denne gang har jeg udvidet sortimentet fra ham.

Jeg har bestilt en Scheurebe, som jeg smagte i foråret. Den er nu tappet i en bocksbeutelflaske og smager aldeles glimrende. Den har fået en sølvmedalje! Den er helt frisk Solbær og grape tænker jeg på, når den rammer mine smagsløg.

Han har produceret en Müller Thurgau Auslese, det er en vin til dessert, ost eller bare et glas i utide. Den måtte jeg også have i sortimentet.

Auslese er en tysk senhøstet vin. Druerne håndplukkes fra udvalgte meget modne klaser og høsten finder sted fra slutningen af november til begyndelsen af december. Generelt kan Auslese kun produceres i de bedste høstår, hvor der har været tilstrækkeligt med varme. Det er en generel opfattelse at det var vinproducenten Schloss Johannisberg der var de første til at udvikle Auslese vin i 1787.

Og så har jeg også indkøbt en ganske glimrende Rødvin, "Edelholz".

Den er rund og lækker med masser af frugt, hvis man kan lide det Rødvinen lavet på druen Dornfelder og lagret på amerikanske egetræs chips. Dornfelder kendetegnes ved, at den giver frugtige vine med syre, masser af fylde, farve og blomsteragtig smagskarakter.

Privat-Weingut Hart

Et af de første steder jeg smagte på vin i Franken i 2013 var ved Privat Weingut Hart i Thüngersheim

Han har et bredt udvalg af vine bl.a. har han Gewürztraminer i Bockbeutel.

Druen gewürztraminer ses ikke ofte og den er helt speciel krydret.

Jeg køber nu en Gewürztraminer Spätlese til at nyde hen over efteråret.

Weinhof am Nussbaum

Og så fortsætter jeg naturligvis med de økologiske vine fra søde Frau Hasshold.

Dels Johanitter S som blev omtalt i Fyns Amts Avis den 29. juli i tillægsmagasinet Livsstil. Den fik 4 flotte stjerner. :o)

Hun præsenterede mig for en Muscaris, en vin som egner sig glimrende til aperitif. Dessert eller ost, idet den er lieblich.

Med duft af roser og hyldebomster.

VIN MED BOBLER

Vi var på et interessant besøg i Sektkellerei Höfer i Würzburg.

Her tilsættes Kilans vin kulsyre, så det bliver til Edelweiss og Rosamundo.



Der er 3 forskellige måder at lave secco og sekt på.



Ganske kort kan siges, at mange nu køber secco (Perlwein) da det er godt og billigere end Sekt lavet på den traditionelle måde.

Bonden indleverer sin vin, den hældes på tanke med kulsyre. Den står i en god uges tid og vinen optager kulsyren og det kommer derefter på flaske.

Sekt: Det er den metode der kommer tættest på den traditionelle metode. Andengæringen sættes ved hjælp af en sukkerholdig vin + gær i gang på store gæringstanke, og den mousserende vin gærer færdig under tryk. Der er god kontakt mellem vinen og gær ved metoden. Vinen står længere tid, for at der kan dannes den naturlige kulsyre. Derefter tappes sekten på flasker.

Den traditionelle metode er blevet brugt i mere end 300 år.

Basisprincippet er her, at vinen hældes på flasker og der tilsættes en lille smule gær og sukker til hver flaske og den forsegles.

Herefter starter en 2. gæring, hvor gæren omdanner sukker til alkohol og udskiller kulsyre, som nu bliver i den forseglede flaske.

Efter cirka 3 uger dør gæren og lægger sig med tiden som bundfald i flasken, som opbevares med bunden opad.

Her får gæren lov at lægge i flere måneder eller år, mens producenten løbende vender flasken for at få bundfaldet til at samles i flaskens hals.

Når alt bundfald er samlet fryses toppen af flasken hurtigt og proppen fjernes sammen med bundfaldet.

Der tilsættes en smule sirup - kaldet "le dosage" - for at vinen ikke skal være for syrlig og så sættes der ellers hurtigt en ny prop i med ståltråd til at holde trykket.

"Frankens unge vinmagere"

De unge vinmagere (ønologer) er en gruppe af ambitiøse unge vinproducenter, ser på vinproduktion og miljø med nye øjne. For de flestes vedkommende overtager de familiens vingård.

Nogle har dannet en forening ETHOS, hvor de sammen har lavet et manifest hvor de hylder bæredygtighed.

De vil arbejde ud fra bestemte retningslinjer, hvor de blandt andet vil udvikle og fremme de bæredygtige principper indenfor vinproduktion, bevare ressourcer, fremme CO2 neutralitet og biodiversiteten. Og ikke mindst vil de bevare og forbedre vinens kvalitet.

"Bæredygtighed" er defineret som harmoni mellem økologi, økonomi, arbejdsmiljøet og sociale spørgsmål, men lige så vigtigt er bæredygtighed i forhold til familien, fritiden og vinkulturen.

Gruppen støttes af den frankiske vinavlerforening og deres idéer kan komme til at ændre den traditionelle måde tænke vinproduktion på.

Jeg er stolt over at kunne præsentere vine fra et par producenter af eliten blandt Frankens unge vinmagere



3 Zeilen

kalder Christian Ehrlich sin meget lille vinproduktion i Rödelsee.

Det hele startede med 3 rækker vinstokke, som end ikke var hans egne.

En "enfant terrible" blandt de etablerede vinbønder i Rödelsee, men han har en baggrund og uddannelse fra de bedste vinproducenter og han er en respekteret medspiller blandt vinbønderne i Rödelsee, trods hans kun 1,4 ha.

Han dyrker økologisk og vinene er spontangærede.

Der er ikke noget stort produktionsapparat, men Christian Ehrlich ved, hvad han vil, eksperimenterer og slipper godt fra det. Som han siger:

Vellavet vin, der smager godt, er min hobby, og hvis det også smager dig, er det

skønt."

Han er anderledes ... Ærlig!

Hans lille salgsløkal er indrettet i det tidligere lille vaskeri i kælderen, ikke noget stort og prangende, men bare hyggeligt.

Han satser og har med held produceret "Fränkischer Satz" - som jeg satser på vil blive en succes.

Flere forskellige druesorter står på samme mark, de høstes, presses og gæres derefter sammen:

Weißburgunder (pinot blanc), Grauburgunder (pinot gris), Riesling, Muskatsilvaner, Grüner Silvaner, Gelber- und Goldmuskatteller er indeholdt i "Fränkischer Satz". Sådan var det almindeligt at producere vin op til og med det 17. århundrede, hvor vinsorterne stod blandt hulter til bulter på markerne i Franken.

Og hvordan fandt jeg en så lille vinproducent?

Fordi jeg går efter det særlige og aldrig efter noget, jeg ikke kan stå inde for.

<http://www.3-zeilen.de>

Jeg valgte efter at have smagt vinene at indgå i et samarbejde med Weingut Hillabrand. Det har jeg ikke fortrudt. Han laver aldeles glimrende vine!

I sortimentet er:

En Riesling, en Silvaner og en Scheurebe. Alle vine er i bocksbeutel.



Weingut Hillabrand

Markus Hillabrand er helt særlig. Ung, lange krøller og skæg.

Jeg smagte første gang hans Scheurebe på den lokale kro i Hüttenheim påsken 2015. Men først i påsken 2016 nåede vi forbi hans vingård.

Markus bor sammen med sin kone og søn i det ældste hus i Hüttenheim - det er fra 1572, og er byens ældste bygning, når man ser bort fra den meget velbevarede kirkeborg.

Familien har dyrket vin siden 1929 som bibeskæftigelse, men Markus er nu fuldtids vinbonde



og lever af vinproduktion og 2 gange om året inviterer han ind til heckenwirtschaft, hvor man kan spise et let måltid mad og dertil hans vin.

Han har en forholdsvis stor andel parceller med gamle vinstokke, dvs. over 40 år gamle. Det giver vinene en særlig kvalitet og en udtalt mineralitet.

Præmieringer af hans vine de seneste år viser, at han arbejder meget seriøst. Hans forkærlighed er til de krydrede sorter, Scheurebe og Müller Thurgau.

Ellers står Markus Hillabrand trods sin unge alder både for jordnærhed og tradition og for nysgerrighed og læring. Der er en del opsigt omkring hans vine nu, da de er rigtigt gode

Han har ikke den mindste lyst til at sætte sig selv i scene. Og dog ... på hans hjemmeside er der fjernsynsudsendelser om ham og vinsmagning.

Jeg kunne ikke stå for hans vin!

Jeg har købt de vine, som er vokset på 40 år gamle vinstokke: Scheurebe Alte Reben Feinherb, den har en fantastisk eftersmag af honningmelon og mango.

En kunde smagte den på Torvet en lørdag og kom tilbage efter 10 minutter og sagde at hun måtte købe en flaske, da den blev ved med at smage dejligt i hendes mund :o) Müller Thurgau, Alte Reben, trocken.

En fantastisk Riesling i Bocksbeutel, en kraftig og lækker vin på 14,5%.

Og selvfølgelig en Silvaner i Bocksbeutel.

<http://www.weingut-hillabrand.de/>

Weingut Arthur Then

Daniel Then mødte jeg på vinmesse i Hamborg i februar 2016.

Også han kommer ud af en familie med stolte vintraditioner tilbage til 1849. Daniel Then har en moderne tilgang til vinproduktion og han er i en proces med at overtage familiegården. Hans nye idéer kombineret med årtiers erfaring, det fungerer godt!

Han bor midt i byen Sommerach i et gammelt bindingsværkshus fra det 16. århundrede. Der var tidligere Gasthaus "Löwe" - gemt og glemt.

Ved en renovering af huset faldt familien over det tidligere Gasthaus' logo

Det er et malet panel af træ med en langtrukken løve, som det nu ses på etiketterne af Neues Franken, det er friske frugtige vine.

Efter at have smagt Löwe Silvaner var jeg ikke i tvivl og jeg måtte købe mange flasker efter Vinfruens målestok, så jeg kunne dele min begejstring med andre hvidvinselskere.

En dejlig frisk vin, som er venligt tør og den går fortræffeligt sammen med laks.

<http://weingut-arthur-then.de/>

Det var vist alt for nu.

Husk også at følge med på facebook, det er ikke nødvendigt at have en profil.

Vinfruen har fået nyt telefon nummer 42605700

Del gerne Nyhedsbrevet med dine venner, og I bliver ikke spammet!

Mange Hilsner fra

Vinfruen

