

Vinfruens Nyhedsbrev - Juni 2019

Den bedste tid på året!

Sommer.

Alt grønnes og spirer frem også de små druer

Den tid, hvor der kommer uventede gæster og der altid skal være en flaske vin på køl.

Og naturligvis helst en flaske vin fra Vinfruen!

Det er også den bedste tid for Vinfruen.

Det er nemlig nu vi har været i Franken og besøgt vores små producenter for at smage deres nye vine fra 2018 og købe de sidste af de bedste fra 2017.

I år har vi mødt 2 nye små producenter, lidt tilfældigt, som sædvanligt
Begge laver rigtig gode vine.

Weingut Schömig



Franziska Schömig, ung smuk kvinde, har overtaget sin fars 1,6 hektar vinstokke på Rimpar Kobersberg.

Franziskas vinstokke har været dyrket økologisk i 25 år.

Vi var i Iphofen til vinfest og her hørte vi tilfældigvis, at Franziska Schömig havde en spontangæret Müller-Thurgau som var værd at køre efter, så det gjorde vi.

Da vi skulle smage 2018 årgangen var det ved en Weinverkostung oppe ved hendes lille Winzerhytte i 35 graders varme.

Sammen med andre vinelskere fandt vi vej til hendes lille lilla hus og nød udsigten og den kolde vin.

Der fik jeg smag for hendes Silvaner 2018.

Jeg hørte, at der var 2 gram restsukker i vinen og havde forventet noget meget tørt (læs surt) i min mund, men fordi sidste års sommer var meget varm, er der meget frugtaroma i vinen, som gør at selv meget tørre vine er venlige.

Faktisk så venlige, at jeg kan komme til at synes de er søde, trods de er tørre!



Franziskas far, Manfred, tog os med rundt på bjerget, hvor han fortalte om vindyrkning og druers forskellighed og der var naturligvis indlagte pauser, hvor det var muligt at smage på lidt vin.

Franziska har også Secco, dvs. vin som er tilsat kulsyre, både en rød og en hvid.

Den røde Secco er fortrinlig sammen med Rabarbergin fra Mosgaard Whisky. 1 del gin og 2-3 dele Secco :o)

Den sidste vin jeg smagte fra Franziska er en naturvin. Igen har jeg måttet revidere mine fordomme.

Den kan i høj grad drikkes og er et spændende bekendtskab. Hvad den smager af? Lidt hen af cider bare uden brus..... Og så synes jeg at du bare skal prøve og blive overrasket.

Alle vine fra Weingut Schömig er spontangærede. Det betyder, at der ikke er tilsat industrigær, men vinen udelukkende har startet sin gæring ved hjælp af den gær der findes på druerne fra naturens side.

Det giver anderledes vine idet de ikke smagsmæssigt er styret i en bestemt retning.

Hos Vinfruen er det nu muligt at købe følgende vine fra Weingut Schömig:

- Müller Thurgau 2017
- Silvaner 2018
- Secco Rot 2018
- Secco Weiss 2018
- Og naturvinen Herbstblut af silvaner 2018

Weingut Bunselt

Et nyt gammelt bekendtskab.

For 2-3 år siden havde jeg en fantastisk Scheurebe fra Bunselt, den var hurtigt udsolgt og kunne ikke skaffes igen. Det er charmen ved de små producenter. Udvalget af vine svinger fra år til år.

Vi kørte til Weingut Bunselt i Nordheim, fordi vi var på jagt efter en tør Gewürztraminer. Vi blev budt velkommen af Nina, endnu en ung Winzer, som overtager den fædrene vingård. Hun driver nu vingården sammen med sin mand, som hun mødte, mens de studerede ønologi.

De havde ikke en Gewürztraminer, men de havde en tør Traminer.

Den har vi nu smagt på et par gange og den har en fin rosenduft og en let krydret smag.

En tør vin med masser af frugt aroma, 2018 årgangen har en del sødme. Vinen er desværre allerede udsolgt hos Vinfruen for denne gang.

Nina præsenterede os for mange vine

Hun havde blandt andet en tør Bacchus, hvilket er en sjældenhed.

Bacchus er en meget aromatisk drue med noter henad hyldeblomst. Som tør vin er den også ganske fortrinlig og meget aromatisk.

Fra Bunselt vil der også være 2 vine lavet på druen Scheurebe i Vinfruens sortiment. Den ene af dem er spontangæret. Det er lidt spændende med de spontangærede vine!

Jeg indrømmer det blankt igen, Scheurebe er min yndlingsdruel!

Jeg har nu 6 vine af Scheurebe druen fra 4 producenter, tørre og halvtørre, alle med masser af smag henad grape og solbær.

Traminer er en meget gammel centraleuropæisk hvidvinsort med et væld af kloner. Den er også kendt som Savagnin. Sorten er stamfader til så forskellige druer som f.eks. Chenin Blanc, Gewürztraminer, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc og Silvaner. Selv findes den stadig især i Frankrig, Tyskland og Østrig. Fælles for de forskellige Traminere er en relativt tidlig modning, høje sukkerniveauer og mere jævne syreniveauer. Den mest udbredte klon er Savagnin Blanc, som bl.a. dyrkes i Jura, hvor den er druen bag Vin Jaune. Den er fyldig men relativt neutral i smagen og har lav syre. En anden klon er Savagnin Rose, der har mørkere bær, er mere aromatisk og især udbredt i Tyskland og Østrig. Den er forælder til den endnu mere aromatiske Gewürztraminer, som vi bl.a. kender fra Alsace.

Og i 35 grader varme er det hårdt at smage vine og koncentrere sig om at tale tysk



Det var de nye spændende. Og nu til gamle kendinge!

Weinhaus Kilian



Kilians Müller Thurgau og Rotling er et must i Vinfruens sortiment.

En lille historie om Rotlingens tilblivelse i år.

En Rotling i Franken drikkes halvtør.

Vinfruen var med da der skulle smages til og vi var alle enige om hvordan 2018 Rotling skulle smage - og så skulle den sendes til Prüfung.

Som en overraskelse kom den tilbage med påtegningen "tør". Igen en tegn på at druerne indeholder rigtigt meget frugtaroma som spiller smagsløgene et puds.

Rotlingen 2018 er undtagelsesvis tør, og smager fantastisk for Vinfruen var med til at smage til :o)

Kilian har også leveret en lækker Silvaner, som vil egne sig fortrinligt til fisk.



Qualitätsweinprüfung

Siden 1971 har der været obligatorisk standardkontrol for alle tyske kvalitetsvine. Formålet er at sikre kvaliteten af vinene. Vinene analyseres (indhold af alkohol, sukker og syre) og vurderes endvidere i fht. smag, duft og farve. Etiketterne på kontrollerede vine bliver påført kontrolnummer.

Weingut Hillabrand

Der er kommet en nyhed, nemlig en Gold Muscateller. En vin med masser af frugt, og den er naturligvis tør. Vinfruen har igen købt den gode Spätburgunder fra Hillabrand.

Muscat er ikke, som man ellers skulle tro, navnet på en enkelt grøn druesort. Faktisk er den en hel familie af druer, hvor nogle er meget gode og andre kloner er af ringe kvalitet. Druernes farve kan også variere mellem lys grøn og mørkeblå. Muscat er formentlig den ældste kendte drue i verden. I Tyskland var den kendt som Muskateller allerede i 1100-tallet. Muscat druen er en lille rund drue, der besidder en god krydret smag og en antydning af orangeblomster. Det er en sart plante, der er ret følsom overfor sygdomme, men som alligevel er verdens tolvte mest plantede drue. Traditionelt bruges den til søde, lyse og krydrede appelsinsmagende dessertvine. Mange kender den søde boblende vin (Asti Spumante) på denne drue.

Weingut Hart



Weingut Hart har leveret de samme gode vine. Og en ny silvaner. Hart kan noget med at lave meget fyldige vine og det er godt.

Han præsenterede en Sekt i Bocksbeutel og det har jeg ikke set før. Den vil være flot at komme med til manden eller kvinden der har alt.

Og så har han leveret en Beerenauslese på Huxelrebe.

Beerenauslese er en tysk betegnelse på søde vine, der er fremstillet af sent høstede, udvalgte og enkeltvis plukkede druer, der er angrebet af såkaldt ædel råddenskab fra skimmelsvampen *Botrytis cinerea*. Druerne presses, gæres og lagres for sig selv. Beerenauslese fremstilles kun i meget store vinår og prisen afspejler de høje produktionsomkostninger.

Weingut Scheuring

Jeg har valgt at købe Grauburgunder igen.

Og så som noget nyt har Ilonka Scheuring lavet en dejlig Spätburgunder 2015 og den er i Bocksbeutel. Den har masser af noter fra surkirsebær og røde bær.

Og vi var så heldige at der var endnu en Weinschlenderung i vinmarkerne i Veithöchsheim, hvor Ilonka Scheuring deltog sammen med andre vinproducenter i Veithöchsheim og Margetshöchsheim.



Weingut Lange

Så var der tid til frokost og hygge på Pizzariaet på Torvet i Hammelburg overfor Familien Langes Vinotek efter storindkøb af økologiske vine! Vinfruen har fået en ny Rivaner fra Weingut Lange. Let og aromatisk. Rivaner er den samme drue som Müller Thurgau.



Som det nok ikke har undgået den opmærksomme læser er vi nu godt på vej mod efterår. Der gik lidt for meget sommerferie i den i forhold til at få sendt Nyhedsbrev afsted.

Sidst vi var i Franken, var det de spæde druer vi så på marken, når vi tager afsted igen den sidste weekend i september skal vi ned og deltage i vinhøsten hos familien Kilian og som sædvanligt drikke masser af Federweisser.

Jeg kan allerede nu love, at der bliver serveret Federweisser i Vinkælderen den 3. oktober, fra kl. 16-18.

Husk at vinkælderen på Eggertsvej er åben torsdage fra 16-18.

Tjek facebook, der kan være ændrede åbningstider.

Han du akut brug for vin, åbner Vinkælderen efter aftale :o)

Tjek Vinfruens hjemmeside <https://vinfruen.dk/>
Og se de nye vine + priser



Vinfruen deltager i Høstmarked på Sanderumgård den 8. september fra 11-16

<https://www.sanderumgaard.dk/marked/hoestmarked>



Velkommen til Fyns smukkeste Høstmarked

Søndag den 8. september 2019 kl. 11.00-16.00

Entrepris: 40 kr.

www.sanderumgaard.dk