

Rosévin



Riedlin Rosé Pet Nat Trocken Spätburgunder Saignée 2024

Weingut RIEDLIN

Pris 299 kr
nr 7113301 - 750 ml**Ursprung** Baden**Druvor** Spätburgunder**Alk. halt** 12%

Skörd/vinifikation Årgång 2024 präglades av ett något svalare klimat jämfört med 2020, men Baden-Württemberg gynnades av den varma Trouée de Belfort-vinden och hade därmed ett varmare läge än exempelvis Mosel. Skörden ägde rum i mitten av september, då spätburgunder-druvorna hade nått full mognad. Kombinationen av värme och mognad gav druvorna en rik aromprofil med något lägre syra, vilket i sin tur underlättade den spontana jäsningen. Vinet produceras genom att blanda en liten andel skalfermenterad spätburgunder med försiktigt pressad frukt för att ge färg och balans. Den spontana jäsningen påbörjas i tank innan vinet buteljeras för att avsluta jäsningen på flaska. Där får det vila på sin jästfällning i sju månader. Vinet är ofiltrerat och utan tillsatt svavel, vilket kan leda till naturligt förekommande sediment i flaskan. Det är ett uttryck för den äldsta metoden att producera mousserande vin – méthode ancestrale – och resultatet är en klassisk Pet Nat med både karaktär och elegans.

Smakbeskrivning vinet bjuder på en frisk och livlig smakprofil med tydliga toner av röda bär. Vilda jordgubbar och hallon samsas med subtila nyanser av rosor och rabarber, vilket ger vinet ett charmigt och uttrycksfullt intryck. Kroppen är lätt, och avslutningen är uppfriskande och fruktig, ackompanjerad av en fin och delikat perlage som förstärker vinets livliga och aromatiska karaktär.

Passar till Det passar utmärkt som aperitif, där den friska frukten och fina perlagen väcker aptiten. Även till plockmat, chark och milda ostar är det ett utmärkt val, liksom till gravad lax, ceviche eller vegetariska rätter med getost, rödbetor och grillade grönsaker. Det asiatiska köket, med fräscha smaker av lime och koriander, lyfts också av vinets livliga karaktär.

Om producenten

I 364 år...vi tar det igen för säkerhetsskull, i 364 år! Sedan år 1656 har familjen Riedlin haft vingårdarna i den lilla sydtyska staden Laufen. Platsen för deras späburgunderrankor är vingården som är döpt till Altenberg och inte mer än 2 ha.

Markus Riedlin tog över sina föräldrars vingårdar först 2009 och gjorde sin första egna årgång 2010. Det var en självklarhet att han skulle arbeta med vin men långt ifrån en självklarhet att han skulle arbeta på familjens ägor. Efter sin examen i oenologi åkte han till USA, där han stannade i 8 år. Efter sin hemkomst till Tyskland tog han över efter sin far. -" I Laufen är vi ett hårt folkslag. Vi är strävsamma och uthållig. Det tog sin tid innan jag fick min fars erkännande, förtroende och välsignelse att ta över vingårdarna."

Från sina 2 "magiska" hektar gör han en Späburgunder Rot som vilar 15 månader på franska barriquer och sedan 2011 görs även en späburgunder rosé (saigne). Från jästfällningen bränner de, Markus och hans far, en Weinhefe brand. Den ärvda destilleri-rätten är bunden till Riedlin Estate och han fortsätter en gammal familjetradition men bidrar med egen expertis och kompetens. I en liten kopparpanna görs deras destillat som påminner mer i om en alcohol blanc i sin fruktiga stil.

Allt som Markus gör präglas av hantverk och äkthet. Han är ambitiös med omsorg om detaljerna. Markus arbetar helt naturligt i vingårdarna och är certifierad vegan, eko och Demeter. Jordmånen är kalksten med lera och märgel. Kalksten bidrar till fin syra och höga toner i vinet vilket framförallt kommer fram i hans Rosé. Leran bidrar till komplexitet, kropp och djup i frukten. Produktionen är extrem liten och vinerna är sällsynta, dessa viner är för nyfikna entusiaster kanske med en gnutta intresse för modern och provokativ konst...

Etiketterna som pryder flaskorna är gjorda av den berömda konstnären Adolf Riedlin 1892–1969. Målningen på etiketterna heter "vinbonden". Den är densamma för både rött, rosé och spriten men tittar man noga ser man att Markus har ändrat färgen på flaskan på etiketten. Under Nazityskland ansågs hans tavlor vara för provokativa och hans tavlor eldades upp. Markus har tillsammans med sin fru Sybille Kuntz letat upp och hittat ett flertal tavlor som för några år sedan utgjorde en utställning på Drei länder museum