



Rött vin

Riedlin Rot Spätburgunder 2015

Weingut RIEDLIN

Pris 299 kr

nr 9363701 - 750 ml

Ursprung Baden

Druvor Spätburgunder 100%

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation 1,2 ha vingårdar i södra Tyskland, precis vid Schwarzwaldskogen som ger bra skydd. Vinstockarna är mellan 20-50 år gamla och växer i lerig kalkstensjord. Druvorna skördas för hand och transporteras till vineriet i små lådor för att inte skada druvorna. De avstjälkas och krossas försiktigt innan de förs över till öppna jäskar. De jäser med naturlig jäst och efter ca fyra veckors skalkontakt macererar vinet ytterligare med skalen några veckor. Därefter separeras skalen och vinet flyttas över till franska barriquer där det lagras 15 månader. Den långa lagringen på ekfat bidrar till ökad komplexitet, struktur och elegans samtidigt som vinets frukt och ursprung bevaras.

Smakbeskrivning luftig röd arom av röda vinbär, klarbär, granatäpple och precis mogna smultron. Röda blommor och ljusa fina trätoner. Smaken är slank och vibrerande. Allt det sirliga och syrliga ger är sällsynt energi till vinet och trots sin lätthet finns där mycket kraft. Vinet känns som en hyllning till någon betydelsefull, för omsorgen är tydlig det ligger utströdda blomblad och på dessa ligger det utströdda röda små juveler.

Passar till fågel, till asiatisk mat, till en klassisk Schnitzel med citron, sardeller och kapris, även vit sparris med hollandaisesås. Markus själv tipsar om att det passar utmärkt till en bra köttbit på grillen. Utmärkt till smörstekt vit fisk med svamp och bacon. Krämiga ostar och mild chark.

Etiketten är en målning av Adolf Riedlin (1892-1969), en känd artist och farbror i familjen Riedlin.

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