

Rosévin



# Riedlin Rosé Spätburgunder 2024

Weingut RIEDLIN



Pris 309 kr

nr 7943601 - 750 ml

**Ursprung** Baden**Druvor** Spätburgunder**Alk. halt** 12%

**Skörd/vinifikation** druvorna skördas för hand och avstjälkas, de ligger 1-2 timmar med skalkontakt. Musten får jäsa på låg temperatur och ingen malolaktisk jäsning tillåts. Vinet ligger sedan på jästfällningen i ståltank fram till buteljeringen på våren. Rotstockarna är 20-50 år gamla och växer i kalksten och lera.

**Smakbeskrivning** vibrerande, ljuvlig och skir rosé som har smultron, rosor, mandarin, vita vinbär och färsk ananas i doften. Smaken är lätt, frisk och livlig och bjuder på ännu fler bär och frukter i smaken.

**Passar till** finstämda skandinaviska smaker, fräscha sallader, fräska milda örter, små snittar av vitt bröd eller krustader. Krämiga pastarätter med fisk och skaldjur eller ljust kött och fågel. Gör sig magisk ihop med svenska jordgubbar!

## 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 spätburgunderrankor 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 Spätburgunder Rot som vilar 15 månader på franska barriquer och sedan 2011 görs även en spätburgunder 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