



Sprit

Riedlin Brilliant Weinhefebrand 2015

Weingut RIEDLIN

Pris 1102 kr

nr 4158501 - 750 ml

Ursprung Baden

Druvor Spätburgunder

Alk. halt 45%

Skörd/vinifikation Weinhefebrand översätts till vinjäst (weinhefe) brand (eld) och är ännu ett sätt att ta tillvara mer av det som annars betraktas som restprodukter. Brilliant på tyska betyder lysande och det är ett klart och vackert crescendo från 2 hektar biodynamiskt odlad Spätburgunder i Baden. Riedlin Brilliant är ett hantverksmässigt mästerstycke, för det finns inget svårare än att destillera jästfällningen från vinframställningen i en vedeldad enkelpanna.

Att destillera kräver tid, erfarenhet, tålamod och obönhörlig fokus! Är destillatören inte vaksam, kan hela batchen med sprit bli förstörd! Den ljusrosa jästen vaktats tålmodigt och får puttra i låg temperatur för att inte bränna fast i pannan. Som brukligt med enkelpanne-destillat sker det i två omgångar och i båda destilleringarna är det endast hjärtat som används. Det som är det svåra att bemästra i andra destilleringen och avgörs sensoriskt är, att skilja huvudet från hjärtat och hur mycket svans man vill ha i sitt destillat. Lite ger personlighet förmycket svans förstör hela batchen.

Smakbeskrivning doften är som ett lugnt starkt vattendrag som flyter genom landskapet. Det kantas av trädgårdar i full blom och med prunkande frukter anjou päron, coxorange äpplen, kvitten och bildar tillsammans med vit mild nötighet och häggblomster en sammansatt av detta Spätburgunder destillat. Underbart fruktig och komplex!

Passar efter en lång härlig middag med vännerna.

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