

2021 Drei Freunde, 2 Naturkinder, Franken

2 Naturkinder

De to naturbørn, Melanie og Michael, er oprindeligt akademikere og deres tilgang til vindyrkning er holistisk og gennemtænkt. De forstår vinen som en levende organisme, en organisme som bliver berørt af mange forskellige organismer, hvor mennesket er en af dem, men bestemt ikke er den eneste. På den måde bliver vinen en slags vidnesbyrd på alle de liv, der er har været med til at forme den.

Dette afspejler sig i både deres mark- og kælderarbejde, hvor de ser andre organismer fx planter, insekter og gærstammer som deres samarbejdspartnere. Det handler om minimal intervention, både i marken og i vineriet og vinene fra de to naturbørn udtrykker klart den utæmmede vildskab som frit levet liv er.

Franken

Franken ligger i den nordvestlige del af Bayern. Området har i omegnen af 6.125 ha vinmarker, hvoraf 81% er hvidvinsdruer.

Klimaet er kontinentalt, og har tidligere haft problemer med kort modningssæson, men med klimaændringer er det problem næsten løst.

Vinen

Håndhøstet med én uges semi-carbonisk maceration, presset, gæret og modnet i enten stål (Bacchus & Müller-Thurgau) eller fad (Silvaner).

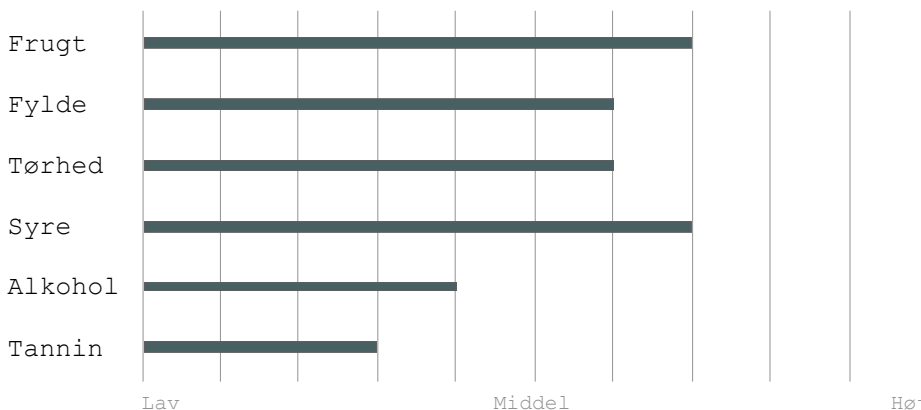
Primære aromaer: Umoden abrikos, grønne sure æbler, limesaft, litchi, græs, parfume og lind.

Mad forslag: Anbefales til asparges, grøntsagsretter og hvid fisk.

Servering: Serveres ved cirka 10° i universalglas. Drikkes inden 2028.



Smagsprofil



Orangevin



2021



Franken

Tyskland



Silvaner
Bacchus
Müller-Thurgau