

2022 Vater & Sohn, 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 utænkelige 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

Bacchus er direkte presset, Müller-Thugau og Silvaner halvt direkte pres/halvt én uges maceration, modnet på stål før flaskning. Minimalt tilsat svovl og ingen filtrering.

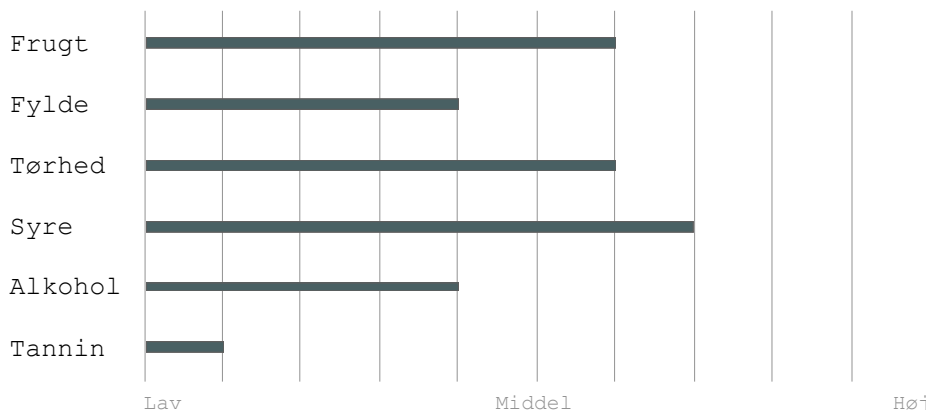
Primære aromaer: Grønne æbler, oxideret pære, appelsinskaller, laurbærblade, gær.

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

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



Smagsprofil



Hvidvin



2022



Franken

Tyskland



Silvaner
Müller-Thurgau
Bacchus