2023 Riesling Trocken 1 Liter

Weingut Jakob Jung

Weingut Jakob Jung

Weingut Jakob Jung holder til i Erbach og har været i familiens eje siden 1799. Alexander Jung er både ejer og kældermester, og huset har været medlem af VDP siden 1997. De 19,7 hektar er især plantet med Riesling og Spätburgunder, med Hohenrain og Siegelsberg som VDP.GROSSE LAGE samt Steinmorgen og Michelmark som VDP.ERSTE LAGE. Huset sigter efter lette, livlige og præcise Rieslingvine med fint integreret syre, mens lang kontakt med bærmen skal give balance og stabilitet.

Rheingau

Rheingau ligger i Hessen i Tyskland og strækker sig fra Flörsheim-Wicker og Hochheim ved Main, gennem Wiesbaden og langs Rhinens højre bred til Lorch. På den centrale strækning løber Rhinen mod vest, så mange marker vender mod syd eller sydvest. Solen hjælper druerne til modenhed, mens Taunus, floden og kølige faldvinde holder vækstsæsonen i balance. Riesling fylder omkring tre fjerdedele af arealet og giver både tørre vine og klassiske udgaver med restsødme. Vinene har ofte mere krop end de mest spinkle tyske Riesling-vine, men bevarer fast syre og præcision. Spätburgunder er den klare nummer to, især omkring Assmannshausen. Kvartsit og skifer præger især vest, mens løss, ler, sand, grus og mergel fylder mere centralt og mod øst.

Vinen

En tør, rank og energisk Riesling, hvor spontan gæring og modning på ståltank giver et rent og direkte udtryk uden påvirkning fra træ. Årgangen 2023 står med høj syre, slank til middel fylde og en stram, præcis struktur. Litersformatet peger mod den uformelle side, men vinen har nok intensitet og fasthed til at føles fokuseret. Den saftige midte holder syren i balance og giver afslutningen en frisk, tør linje.

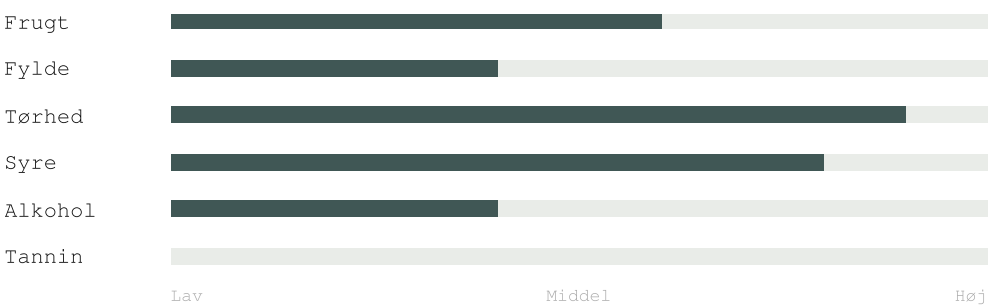


Primære aromaer: Citronskal, grønne æbler, fersken og våde sten.

Madforslag: Prøv til schnitzel med kartoffelsalat og citron.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2023

Hvidvin

Riesling

Rheingau
Tyskland

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk