

2023 Pinot Blanc

Weingut Brand

Weingut Brand

Weingut Brand ligger i Bockenheim i den nordlige del af Pfalz og drives af brødrene Daniel og Jonas Brand, femte generation i familien. Siden 2014 har de gjort naturvin til en central del af gårdens arbejde. I marken bruger de blandt andet planteudtræk, urtete, kløver og vilde urter. I kælderen får naturvinene spontan gæring, tid på bundfaldet og en rolig aftapning styret af smagen frem for kalenderen.

Pfalz

Pfalz ligger i det sydvestlige Tyskland som et omkring 85 kilometer langt vinbælte mellem Pfälzerwald og Rhinsletten, fra Bockenheim i nord til Schweigen ved grænsen mod Alsace. Skoven skærmer vinmarkerne, og det milde, solrige klima gør området til et af Tysklands varmeste. Riesling er den vigtigste drue, især på Mittelhaardt, mens Weißburgunder, Grauburgunder og Spätburgunder fylder mere mod syd. Jordbunden skifter markant mellem kalk, løss, ler, sandsten og basalt, så landsby og mark har stor betydning for vinens udtryk. Pfalz forbindes især med tørre hvidvine, men rummer også rødvin, rosé, mousserende vin og klassiske søde stilarter.

Vinen

Pur 2023 er ren Pinot Blanc fra flere parceller med stokke på 25-42 år. De håndhøstede druer trampes med fødderne og får 18 timers skindkontakt før presning, hvorefter vinen modner omkring otte måneder på træ. Den tappes uden filtrering og uden tilsat svovl. Macerationen og træet bygger en let cremet tekstur, mens frisk syre, mineralitet og et diskret urtepræg holder den tørre form rank og levende.

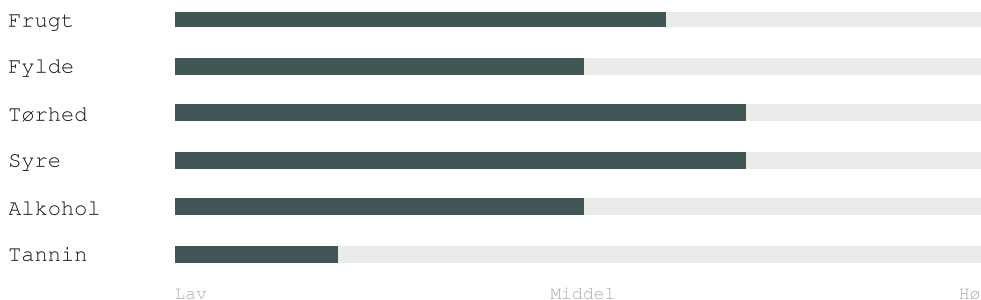
Primære aromaer: Gult æble, citron, hvide blomster, friske urter, brioche og våd sten.

Madforslag: Prøv til ceviche med mango og lime.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2023



Hvidvin



Pinot Blanc



Pfalz
Tyskland