2025 Vin de Soif Blanc

Kleines Gut

Kleines Gut

Bag Kleines Gut står Frederike Schmidt og Daniel Kurrle, som siden 2020 har lavet vin i Uhlbach i Stuttgart. De arbejder videre med familiens vinmarker, men har valgt deres egen vej med plads til vilde planter og insekter mellem vinstokkene. Druerne håndhøstes, vinene gærer spontant og tappes uden filtrering. I den gamle hvælvede kælder får de tid til at modne i brugte fade eller tanke. Frederike og Daniel går efter lethed og nuancer, men også tekstur og struktur.

Württemberg

Württemberg ligger i det sydvestlige Tyskland, hvor vinmarkerne især følger Neckar og flodens sidedale omkring Stuttgart og Heilbronn. Røde druer fylder mest, og Trollinger og Lemberger er to af områdets tydeligste kendetegn. Trollinger giver typisk lette, friske vine, mens Lemberger, også kendt som Blaufränkisch, ofte har mere fylde og tannin. Riesling er den vigtigste hvidvinsdrue. Mange marker ligger på stejle skråninger med kalksten eller lerholdig keuper, og terrassernes stenmure holder på varmen. Små vinavlere og deres kooperativer spiller en stor rolle i en vinkultur, hvor meget af vinen traditionelt bliver drukket lokalt.

Vinen

Vin de Soif Blanc er bygget som en field blend med Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc, Chardonnay og Johanniter fra Götzenberg ved Uhlbach. De seks sorter giver Kleines Gut mulighed for at forene friskhed, tekstur og aromatisk løft i samme vin. Den naturlige tilgang og spontane gæring understøtter et levende udtryk, mens den høje syre og moderate fylde holder helheden stram. Det er en tør hvidvin med umiddelbar energi, men også nok struktur og kompleksitet til bordet.



Primære aromaer: Fersken, citrus, kamille, akacieblomster og hvid peber.

Madforslag: Prøv til grillet kylling med citron og urter og ovnbagte kartofler.

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

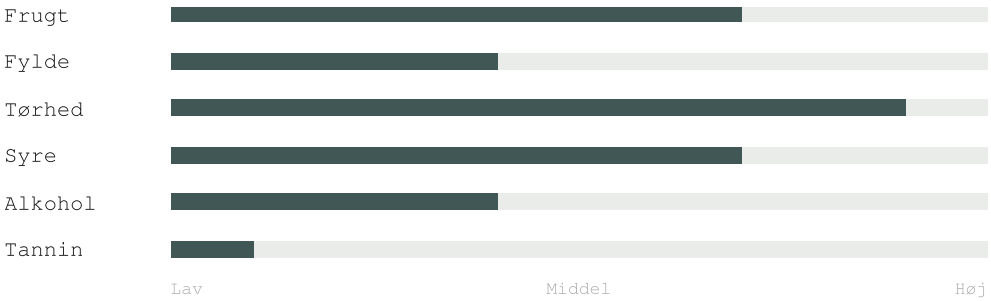
2025

Hvidvin

Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Pinot Blanc, Chardonnay, Johanniter

Württemberg Tyskland

Smagsprofil



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