

2024 Chardonnay

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

Chardonnay fra Uhlbachs parceller med løss og kalksten, modnet i en kombination af ståltank og neutrale fade. Stålet bevarer vinens ranke side, mens brugte fade og tid på gærresterne giver tekstur og dybde uden et markant træpræg. Vinen tappes ufiltreret og har derfor både stoflighed og levende energi. Det er en frisk, kompleks og intens Chardonnay med egen Württemberg-identitet - fyldig nok til mad, men holdt præcis af syren.

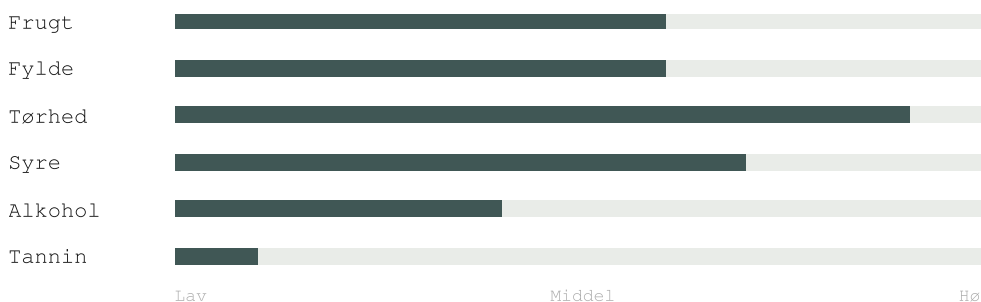
Primære aromaer: Æble, citronskal, hvid fersken og smør.

Madforslag: Prøv til stegt torsk med brunet smør og blomkålspuré.

Servering: Serveres ved cirka 11° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2029.



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Chardonnay



Württemberg
Tyskland