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 tre parceller på Götzenberg ved Uhlbach, hvor jorden består af Schilfsandstein og blå mergel. Druerne høstes i hånden og presses direkte, hvorefter mosten gærer spontant i træfade på 225–750 liter. Årgang 2024 modner 11 måneder på hele bundfaldet inden aftapning. Det giver en tør Chardonnay med tydelig tekstur og god fylde, holdt på plads af frisk syre. Fadene og tiden på gæren samler vinen uden at gøre den tung.

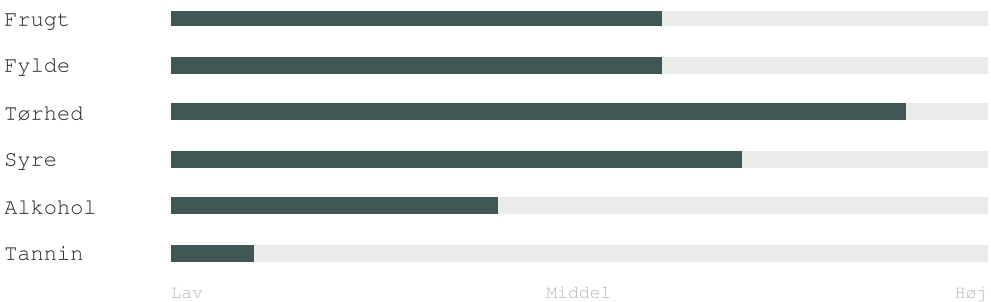


Primære aromaer: Æble, citronskal, hvid fersken og smør.

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

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