

2021 Drei Freunde

2 Naturkinder

2 Naturkinder

2 Naturkinder drives af Melanie Drese og Michael Völker i Kitzingen i Franken. De vendte tilbage til familiens vingård, grundlagt i 1843, og lancerede 2 Naturkinder med 2013-årgangen. Druerne kommer fra økologisk dyrkede marker og plukkes i hånden. I marken arbejder de med kompost, biodiversitet og skånsom jordbearbejdning. I kælderen arbejder de uden tilsætningsstoffer, heller ikke sulfitter, og lader vinene modne mindst et år, ofte længere, hovedsageligt på træfade.

Franken

Franken ligger i det nordlige Bayern, hvor vinmarkerne følger Main og flere af dens bifloder omkring blandt andet Würzburg. Området har et kontinentalt klima med varme, tørre somre og kolde vintre, mens flodløb, hældning og eksponering skaber store lokale forskelle. Geologien er usædvanligt let at aflæse fra vest mod øst: Buntsandstein i Mainviereck, Muschelkalk i Maindreieck og Keuper mod Steigerwald. Hvidvin fylder klart mest. Silvaner er områdets vigtigste kendetegn, men Müller-Thurgau, Riesling, Scheurebe, Bacchus og druer fra Pinot-familien har også en fast plads. Mange producenter arbejder med tørre vine, og den flade Bocksbeutel-flaske er stadig et synligt symbol på Franken.

Vinen

En middelfyldig og skindpræget orangevin med frisk syre, tør afslutning og en tydeligt naturvinspræget kant. Druerne er håndhøstet fra økologisk dyrkede marker og har fået én uges semi-carbonisk maceration før presning. Bacchus og Müller-Thurgau er gæret og modnet på stål, mens Silvaner-delen er modnet på fad. Det giver en vin med aromatisk energi, intens struktur og et frit, let funky udtryk, hvor macerationen mærkes uden at gøre vinen tung.

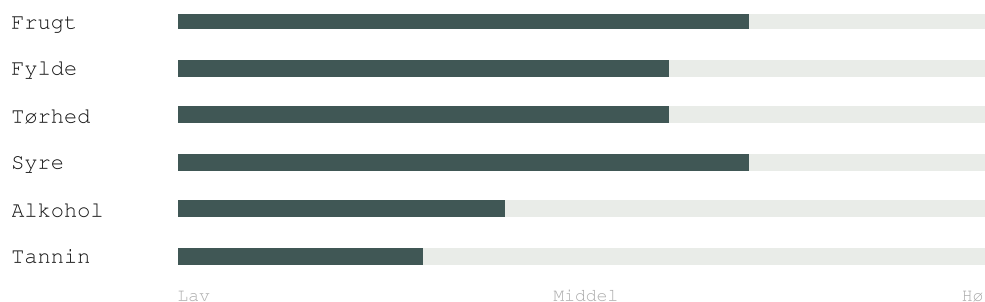
Primære aromaer: Umoden abrikos, grønne sure æbler, limesaft, litchi, græs, parfume og lind.

Madforslag: Prøv til asparges og grøntsagsretter og hvid fisk.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2021



Orangevin



Bacchus,
Müller-Thurgau,
Silvaner



Franken
Tyskland