

2022 Vater & Sohn

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.

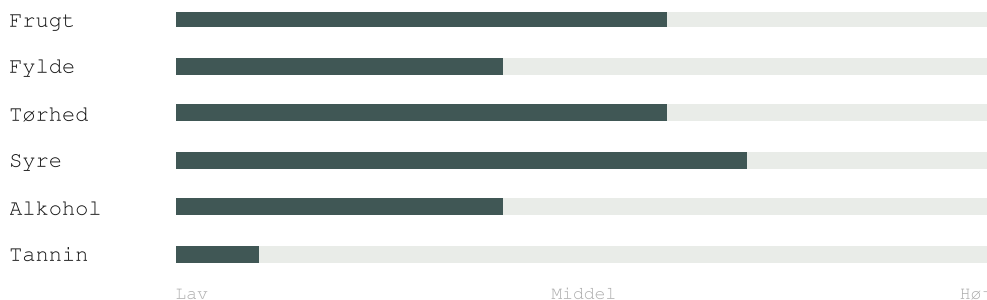
Vinen

En tør, struktureret naturhvidvin med tydelig friskhed og et let greb fra den korte skindkontakt. Bacchus presses direkte, mens Müller-Thurgau og Silvaner deles mellem direkte pres og én uges maceration, før vinen modner på ståltank. Den aftappes ufiltreret med minimal svovltilsætning. Stilen er middelfyldig, intens og aromatisk, men holdt i balance, så frisk syre og ren frugt bærer helheden uden at gøre udtrykket tungt.

Primære aromaer:	Grønne æbler, oxideret pære, appelsinskaller, laurbærblade og gær.
Madforslag:	Prøv til asparges og grøntsagsretter og hvid fisk.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2022



Hvidvin



Müller-Thurgau,
Silvaner,
Bacchus



Franken
Tyskland