



Norheimer Dellchen, Riesling Trocken 2022

Producent: Weingut Jakob Schneider
Område: Nahe
Land: Tyskland
Alkohol: 12,5
Drue: Riesling

Særdeles få flasker producerer Jakob Schneider fra deres lille bid af den 6 ha store Norheimer Dellchen, som bare præsterer på tårnhøjt niveau.

Det er vinen, der i årgang 2019 blev tildelt **96 POINT** af James Suckling og **TESTVINDER** i Berlingskes vintest.

Årgang 2020 fulgte op med henholdsvis **96 POINT** af James Suckling, **94 POINT** af The Wine Advocate og ovenstående ★★★★★ i Gastro.

Og sidste årgang 2021 blev belønnet med hele **97 POINT** af James Suckling og en status som nummer 16 over hans liste af årets tyske vine.

Kort sagt - dette er mesterlig tysk enkeltmarks-riesling!

Dette til trods er priserne hos Schneider i forhold til Nahes mere kendte producenter som fx Dönnhoff stadig ikke stukket helt af.

Norheimer Dellchen er en stejl, terrasseopdelt vinmark med stort indhold af vulkanske sten og grå skifer, som er beliggende lige vest for byen Norheim med en sydvest-vendt hældning ned til Nahe-floden.

Marken opnår med sin eksponering og omkransende, opvarmelige klipper mere varme - og dermed typisk større modenhed end mange af Schneiders andre vine. Dette giver en vin, som både rummer intensitet og finesse.

Vinbeskrivelse:

Fokus og intensitet er i højsædet i denne fortryllende, tørre



Riesling, som her i årgang 2022 folder sig mesterligt ud.

Vinens klare kulør efterfølges af intense, rene og nærmest flintede aromaer af citrusfrugt, hvid fersken, pære, lime, hvide blomster og våde sten.

I munden folder frugten sig smukt og koncentreret ud, mens dens mundvandsprovokerende og udtalte syrerygrad står smukt fokuseret, så helhedsindtrykket bliver afbalanceret, komplekst og uhyre elegant.

Dette er en mesterlig Riesling med et langt liv foran sig.

Druesammensætning:

Riesling

James Suckling:

96 point

Flaskehalsen:

95 point

Vinhjernen:



Beskrivelse af producenten

Da unge Jakob Schneider tilbage i 2017 blev kåret som "Årets højdespringer" i det tyske vinmagasin Gault Millau, var den ellers historiske vingårds kendisgrad slet ikke på niveau med områdets mere berømte ejendomme - fx Dönnhoff og Emrich Schönleber.

Titlen fra Gault Millot var dog kun startskuddet. For siden da er kvaliteten kun gået én vej, hvilket de internationale anmeldere som The Wine Advocate, Vinous og James Suckling nu også er begyndt at få øjnene op for.

"In terms of price quality ratio, Jakob Schneider still plays in his own league.."

- Stephan Reinhardt, The Wine Advocate

"One of Germany's top under-the-radar winemakers."

- Stuart Piggot, James Suckling

Den manglende kendisgrad har dog visse fordele - vel at mærke for os vinnydere. For det betyder jo selvfølgelig, at priserne på Schneiders vine stadig ligger på et leje milevildt fra de mere kendte ejendomme i Nahe.

Og med jordbesiddelser på områdets mest eftertragtede marker - fx Hermannshöhle og Norheimer Dellchen -



kombineret med Jakob Schneiders perfektionistiske tilgang til vindyrkningen kommer det egentlig ikke bag på os, at disse finesserige, mineralske og fokuserede Riesling-vine med de seneste årgange endeligt får den ros, som de fortjener.

Weingut Jakob Schneider har til huse i den idylliske by Niederhäusern. Det er et historisk domæne, der siden 1575 har dyrket vin på de stejle skrånninger fra de kendte marker. Her ejer de 18 hektar, hvor mere end 80% består af Riesling.

Hermannshöhle er Nahes mest kendte vinmark. Her ejer Jakob Schneider ca. 2 ha sydvest-vendte parceller med stort indhold af vulkansk sten og grå skifer. Hermannshöhle frembringer generelt imponerende rene og afbalancerede Riesling-vine med et stort lagringspotentiale. Klamm er en lille vinmark plantet i 1939 beliggende lige øst for Hermannshöhle. Jordbunden består her af en større andel af porfyr, som er rig på malm. Et lidt varmere område end Hermannshöhle med hurtigere modning, som især gør marken anvendelig til de sødere vine. Felsensteyer er beliggende på den anden side af Niederhäusern. Marken har en stor andel af Melaphyr og nyder godt af den omkringliggende klippe. Derudover laver de også beskedne mængder fra den eftertragtede Norheimer "Dellchen".

De seneste år er der sket stor udvikling på vingården. Dette især på grund af den unge Jakob Schneiders tilbagevenden til vingården efter sine studier i Geisenheim. Der arbejdes så naturligt som muligt med størst mulig respekt for naturen. Dette medfører eksempelvis spredning af organisk humus jord for at absorbere og tilbageholde vand, spontangæring mv.