



Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Trocken, Magnus 2022

Producent: Weingut Jakob Schneider
Område: Nahe
Land: Tyskland
Alkohol: 13,0
Drue: Riesling

Fra Jakob Schneiders ældste vinstokke på Nahes mest berømte vinmark med et stort indhold af vulkansk sten og grå skifer produceres der et lille parti af dette flagskib af en kæmpe Riesling - elegant, koncentreret og nærmest flintet.

Det er vinen, der i årgang 2019 udmærkede sig med ★★★★★ i Jyllands-Postens store test af Grosses Gewächs-vine. Vel at mærke uden at være klassificeret som en Grosses Gewächs (fordi Jakob Schneider ikke er medlem af VDP), hvilket siger noget om denne fortræffelige Riesling.

Nu præsenteret i årgang 2022. En Riesling, som endnu engang sætter en tyk streg under Jakob Schneiders udmærkelse som "årets højdespringer" i Gault Millaut for nogle år tilbage.

For først indenfor de seneste år er de mere kendte internationale anmeldere som The Wine Advocate og Vinous begyndt at få øjnene op for dette unge talent med de gode markbesiddelser.

Og netop derfor er priserne i forhold til Nahes mere kendte producenter - som fx Dönnhoff - stadig ikke stukket helt af.

Schneiders gamle vinstokke på den øverste del af Hermannshöhle.

Vinbeskrivelse:

Hermannshöhle Magnus har en lys strågul farve med en stenet, fokuseret og citrusdomineret næse med grape, gule æbler, hvid fersken og våde sten.



I smagen er den koncentreret, fedmefyldt, struktureret og samtidig så piv-ren, syre-pirrende og præcis, at helhedsoplevelsen bliver imponerende skarp.

Dertil en lang saltet og læskende finale, som på flotteste vis afslutter en monumental Riesling-oplevelse med et langt liv foran sig.

Druesammensætning:

Riesling

James Suckling:

97 point

James Suckling:

**Nr. 35 på den tyske
TOP100-liste**

Jyllands-Posten:



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 skråninger 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.