



Niederhäuser Klamm, Riesling Trocken, magnum 2022

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

Fra Klamm-marken beliggende lige sydøst for Hermmannshöhle kommer denne fabelagtige enkeltmarksriesling.

Klamm Trocken fik i årgang 2020 **95 POINT** af The Wine Advocate og James Suckling.

Årgang 2021 fulgte op med hele **96 POINT** af James Suckling.

Nu præsenteres så årgang 2022, hvor givende frugt og sprød syre skaber enestående balance.

Temperaturen på Klamm er en anelse højere end nabomarken, hvilket typisk frembringer mere frugt-koncentrerede vine.

Marken er formet af vulkansk porfyr og indeholder en stor andel af malm, som er med til at frembringe Klamms forfriskende, mineralske tone.

Klamm-marken i Nahe

Først nu 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.

Som det er tilfældet med alle Schneiders vine, høstes denne selvfølgelig også ved håndkraft, hvorefter druerne selekteres nænsomt ved ankomsten til vineriet. Vinen fermenteres på en kombination af stål og store, brugte egetræsfade.



Klamm Trocken deltog med årgang 2020 desuden i Vin for begynderes podcast omhandlende Nahe. Lyt med her:

Vinbeskrivelse:

Klamm fremstår her i fremragende årgang 2022 med en strågul farve og åbner med diskrete, charmerende aromaer af gule æbler, citrus, fersken, havsalt og en underliggende mineralitet.

Med tiden i glasset åbner den mere op for intensiteten, hvor især frugtaramaerne vokser med fersken, æbler og hvide blomster.

I munden viser den både delikat og generøs frugt, som på fornem vis opvejes af en spændstig og sitrende syre.

Eftersmagen er imponerende lang og viser i slutningen en stenet og nærmest saltet mineralitet, som giver lyst til endnu et glas.

En stor og terroirtro Riesling, som virkelig må betegnes som et "enkeltmarks-røverkøb".

Druesammensætning:

Riesling

James Suckling:

96 point

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.