



Riesling Spätlese, Niederhäuser Hermannshöhle 2022

Producent: Weingut Jakob Schneider
Område: Nahe
Land: Tyskland
Alkohol: 8,0
Drue: Riesling

Hermannshöhle regnes af mange som "signatur-marken" i Nahe. Her præsenteret i Spätlese-udgaven (sent-høstet med lidt restsukker) i en absolut fremragende årgang.

Vinen fik i sidste årgang bl.a. følgende rosende ord af anmelderne:

96 POINT | James Suckling

'An expansive and succulent riesling Spätlese with great aromatic complexity...'

TESTVINDER & 94 POINT | Jyllands-Posten

'Denne spätlese er indbegrebet af tysk vin og en helt utroligt dejlig vin....'

Marken er nærmest et referencepunkt i Nahe. Et legendarisk, skifer- og vulkanstensholdigt stykke jord, der lægger druer til denne skarpt fokuserede Spätlese, som der afhængigt af årgangen produceres 2.000-4.000 flasker af.

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 og lagres efterfølgende på stål før frigivelsen.



Vinbeskrivelse:

Jakob Schneiders Hermannshöhle, Spätlese er et mønstereksempel på, hvordan STOR Spätlese skal smage. Spätlese-disciplinen handler dybest set om balance mellem sødme og syre, hvilket denne fedmefyldte, flintede og skarpt fokuserede Spätlese mestrer til UG!

Vinens strågule farve efterfølges af piv-rene, højaromatiske nuancer af citrus, hyldeblomst, umoden pære, hvid fersken og knuste sten.

I smagen er balancen i fokus, hvor den righoldige, sødmefyldte frugt balancerer på en "syre-knivsæg", hvilket gør vinens helhedsindtryk uhyre præcist.

En mesterlig og langt-levende Spätlese til en brøkdel af prisen i forhold til tilsvarende kvaliteter i Nahe.

Druesammensætning:

Riesling

James Suckling:

95 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 Niederhausen. 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 Niederhausen. 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.