



Riesling Halbtrocken, 1 liter 2023

Producent: Weingut Jakob Schneider
Område: Nahe
Land: Tyskland
Alkohol: 11,5
Drue: Riesling

Jakob Schneiders Riesling Halbtrocken er intet mindre end en storsællert af en hvidvin - særligt til prisen.

For siden vi første gang fik den på lager, har de danske vinanmeldere årgang efter årgang kastet flotte tillægsord efter den. Årgang efter årgang efter årgang:

91 POINT | WineWherever (2022)
'Bællevin på den fede måde!'

★★★★★ | Flaskehalsen (2022)
'Dejligt nemt tilgængelig Riesling'

TESTVINDER | Gastromand (2021)
'Altid overperformende Riesling. Et **røverkøb**!'

HØJ GENKØBSFAKTOR | Vinexpressen (2021)
'Mama mia - at det kan lade sig gøre at lave SÅ god vin til den pris er jo vildt!'

★★★★★ | Ekstra Bladet (2021)

TESTVINDER | Gastromand (2020)

★★★★★ | VinAvisen (2019)

TESTVINDER | Gastromand (2019)

UGENS VINHIT | Vinexpressen (2018)

★★★★★ | SmagPåVin (2018)

TESTVINDER | Flaskehalsen (2017)

Og årgang 2023 fortsætter ufortrødent i samme stil.

Denne velmagende hvidvin fra Nahe kommer fra yngre vinstokke fra vingårdens marker ved den charmerende tyske by Niederhausen. En by, der omgives af Nahe-regionens mest



eftertragtede vinmarker, som fx Hermannshöhle, Felsensteyer og Roseneck.

Ordet Halbtrocken hentyder til vinens restsukkerindhold, som skal ligge mellem 12 og 18 gram restsukker pr. liter afhængigt af syreindholdet.

Vinbeskrivelse:

Denne herlige letløbende halbtrocken (halvtør) er et imponerende Riesling-køb, der på grund af sin udtalte syre faktisk ikke fremstår SÅ sød som mange andre udgaver af halbtrocken-klassifikationen.

Og netop derfor favner den imponerende bredt. Både som aperitif, alene på terrassen eller til skaldyr og asiatiske retter.

Den er lys og klar med en forfriskende, elegant næse med hyldeblomst, lime og skifer.

I smagen har den - af en vin i denne prisklasse - fin koncentration med diskret sødme og en knivskarp syre, som gør den særdeles harmonisk.

En ren, rank og forfriskende halbtrocken, som man desværre "slubrer" alt for hurtigt.

Også selvom der her er tale om en 1 liters (jydebonus) flaske!

Druesammensætning:

Riesling

Flaskehalsen:

90 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.