



Riesling Trocken, Grauschiefer 2023

Producent: Weingut Jakob Schneider
Område: Nahe
Land: Tyskland
Alkohol: 12,0
Drue: Riesling

Grauschiefer er en tør og skarp Riesling, som virkelig har vokset sig op til at blive en publikums-bestseller.

Dette kombineret med unge Jakob Schneiders voksende evner, hvor vi år efter år ser kvalitetsmæssig fremgang, gør absolut ikke denne årgang mindre spændende. Tværtimod!

For først inden for de seneste år er kendte internationale anmeldere som The Wine Advocate, Vinous og James Suckling 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.

Kunderne har som sagt taget godt imod Grauschiefer i tidligere årgange - og det har anmelderne i høj grad også.

TESTVINDER | Din VinGuide (2022)

'Ugens bedste køb. Stringent vellavet riesling med en sprød afslutning.'

★★★★★ | Vinhjernen (2022)

'Skøn vin. Godt køb'

TESTVINDER | Gastromand (2021)

*'Barberbladsskarp syre og flintet mineralitet. **Flot til prisen**'*

★★★★★ | SmagPåVin (2021)

*'Der er ikke så meget at diskutere. Her er **fuld valuta** på Rieslingen'*

95 POINT | Anders Grøndahl, Vin-top-10 (2019)

*'Fremragende tysk hvidvin. **Et fund til prisen**'*



★★★★★ | Ekstra Bladet (2021)
★★★★★ | Ugens Vin (2020)
★★★★★ | Politiken (2020)
★★★★★ | Gastro (2020)
92 POINT | James Suckling (2020)
★★★★★ | SmagPåVin (2019)
★★★★★ | Ugens Vin (2019)
TESTVINDER | Ekstra Bladet (2018)
★★★★★ | Gastromand (2018)
★★★★★ | Winelab.dk (2017)
★★★★★ | SmagPåVin (2017)
95 POINT | Anders Grøndahl (2017)

Ordet Grauschiefer henviser til det grå skifer, som forekommer i store mængder på nogle af Jakob Schneiders marker her tæt ved den idylliske by Niederhäusern. Skifer, der er med til at frembringe den herlige mineralitet, som findes i denne sprøde og fintslagne Riesling.

Vinbeskrivelse:

Grauschiefer er nærmest "vulkanessens" på flaske - en ren og præcis tør Riesling med stålsat syre og smuk mineralitet.

Vinens strågule farve efterfølges af en indsmigrende næse med citrus, hvid fersken, æbler, umoden pære og våde sten.

I smagen er præcisionen som altid i højsædet, hvor den knivskarpe syre og den indbydende hvide frugt frembringer en super-fokuseret, rank og præcis "prisbasker" af en Riesling.

Druesammensætning:

Riesling

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.