



Niederhäuser Klamm Kabinett 2023

Producent: Weingut Jakob Schneider
Område: Nahe
Land: Tyskland
Alkohol: 9,5
Drue: Riesling

Fra Klamm-marken beliggende lige sydøst for Hermanshöhle kommer denne publikumspleaser af en Kabinett. Temperaturen på Klamm er en anelse højere end nabomarken, hvilket især favoriserer de ædelsøde vine.

Klamm er formet af vulkansk porfyr og indeholder en stor andel af malm, som er med til at give vinen præg fra det unikke terroir.

Dette er vinen, der i seneste årgang blandt andet fik følgende anmeldelser med på vejen:

93 POINT | James Suckling
'The racy, wet stone finish could wake the dead!'

93 POINT | René Langdahl
'På en måde er det her endnu mere farligt end mosel kabinett fordi sødmefornemmelsen er mindre og det giver lyst til 3 eller 7 glas mere.'

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 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.

Klamm-marken i Nahe



Vinbeskrivelse:

Schneiders Klamm Kabinett er en let sødlig og ren Kabinett, som både har charmerende frugt og en elegant syre.

Den strågule farve efterfølges af en charmerende og elegant næse med hvide blomster, citrus og flint. I smagen er sødmen selvfølgelig udtalt, men syren er samtidig så imponerende robust og fokuseret, at vinen på flotteste vis bevarer den afbalancerede stil.

Et scoop af en Kabinett til prisen, der præsterer på samme høje niveau som forgængerer.

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 Niederhäusern. Det er et historisk domæne, der siden 1575 har dyrket vin på de stejle skrånninger 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.