



OMRÅDE
Aargau

APPELLATION
Oberhof

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Kalk, kalksten

DRUER
Pinot Noir

GÆRING
Rustfri ståltank

TYPE
Let rødvin

Tom Litwan

Tom Litwan, Oberhof "Haghalde" Pinot Noir 2022

"Hvilken af Tom Litwans pinot noirs skal jeg vælge? Obermumpf Unterem Berg eller Thalheim Chalofe? Jeg vælger Oberhof Haghalde og siger bare, at de ander to er mindst lige så anbefalelsesværdige. Her stiger alkoholprocenten til 13,5 og farven holder sig i den markant dybe afdeling for druen. Nu snakker vi virkelig fornem pinot noir, der kan minde om chassagne-montrachet fra gamle stokke. Jordet og meget klassisk burgundisk udtryk, men også old school. Slank struktur, røget frugtighed med stevnsbær, og samtidig er der vedholdende finkornet, men dog raspende tanninfornemmelse i eftersmagen. Der dukker viol og lavendel op senere, mens det "grønne" touch signalerer alpine forhold. Fremragende og bekostelig" René Langdahl, Gastro, Januar 2025 Oberhof Haghalde er en enkeltmars pinot noir, tilplantet i 1992 med primært schweiziske kloner. Gæring med vildgæren sker over cirka 10 dage, og lagrer derefter i 12 måneder på bourgogne fade (primært nye). Inden flaskning og en nænsom filtrering afslutter vinen sin lagring i 6 måneder på rustfri stål. Oberhof Haghalde har mere fedme og bredde end Elfingen og Obermumpf. Her er stadig saftighed og en let røget note i duften, mens fadlagringen bibringer endnu mere dybde til vinen. Her er vi nemt på 1er cru niveau i bourgognes bedste kommuner. Absolut fantastisk at drikke nu, men kan også holde til 10+ år i kælderen.

OM PRODUCENTEN

Tilbage i 2006 begyndte Tom Litwan sit Schweiziske vineventyr i markerne omkring Oberhof, i kantonen Aargau. Her i det nordvestlige Schweiz, mellem Basel og Zürich tilvirker han nogle af landets absolut bedste og meget klassiske Pinot Noir vine, samt en eksklusiv produktion af elegante hvidvine. I starten lejede han cirka 1,5 ha. vinmark, med ideen om at dyrke lavtydende Pinot Noir stokke fra kalkholdige jorde, efter biodynamiske principper. Allerede i 2010 påbegyndte han omlægning til biodynamisk vinbrug, og har nu udvidet sine marker til at omfatte 8 ha primært tilplantet med Pinot Noir. Alle marker ejer han selv, og de er Demeter certificerede.

Egentlig er den 46 årige Tom Litwan uddannet murer. Men et 3 år langt ophold i Bourgogne blev en livsændrende omvæltning for ham. Hans indstilling til tilblivelsen af Pinot Noir er derfor også ultraklassisk. Vinenes bevidste "mangel på" koncentration, samt tilstræbelse af kalket, mineralisk og let Pinot Noir karakter, bringer minder om Bourgogne på et meget højt niveau.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens