



OMRÅDE
Mosel

APPELLATION
Mosel

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Gråskifer med kvarts

DRUER
Riesling

GÆRING

TYPE
Let hvidvin

Weingut Vollenweider

Weingut Vollenweider, Wolfer Goldgrube "Im Schöttel" 2024

Im Schöttel ligger ovenfor Unterste Jonpfad på Wolfer Goldgrube, under en markant knejsende klippevæg, der ikke blot præger landskabet, men også har en afgørende indflydelse på stedets karakter. I modsætning til Unterste Jonpfad er dette sted betydeligt tørrere og mere sol eksponeret. Jorden er ekstremt stenet og domineret af rå, grå skifer. Samtidig nyder vinmarken godt af mange soltimer. Selv efter solnedgang afgiver klippevæggen den varme, den har opsamlet i løbet af dagen, hvilket skaber et varmt og beskyttet mikroklima. Im Schöttel afspejler dette tydeligt, med sin saltholdige, kraftfulde og tætte mineralitet.

"The 2024 Wolfer Goldgrube im schöttel, as it is referred to on the front label, was made from 20-year-old vines in the south-west facing middle and upper part of the vineyard and was fermented and aged for 21 months in a mix of Stücfass (60%) and stainless-steel tank (40%) down to bone-dry levels of residual sugar. The nose proves slightly restrained at first but quickly develops a refined and spicy side of lime, minty herbs, thyme, Provence herbs, bergamot, cassis, almond cream, and smoke. The wine proves straight and tense, as some zesty acidity runs through the palate. There is a sense of lightness and freshness in the very long and pure finish." 93p. Mosel Fine Wines

OM PRODUCENTEN

Den Schweizisk fødte Daniel Vollenweider grundlagde i 1999 sit vinhus i Traben-Trarbach, med kun en enkelt sølle hektar i Wolfer Goldgrube. I dag er der udvidet til cirka 5 hektar, primært i selvsamme mark, der med stejle skråninger og gamle upodede vinstokke leverer nogle af Mosels meste interessante og anmelderroste vine. Her er gråskifer, sydvestlig eksponering, økologisk dyrkning og en fuldstændig hands-off mentalitet i kælderens grundstenene til riesling af enestående, unik karakter.

Stilen i vinene er kølig, stenet og mineralsk. Nærmest provokerende cool og utilnærmelig i starten, men åbner med lidt luft, og alder, op for en afgrundsbyb kompleksitet.

Desværre døde Daniel Vollenweider af kræft i 2022, og stedet ledes i dag af hans tidligere højre hånd, den ualmindeligt talentfulde Moritz Hoffmann, der om muligt har formået at løfte vinene endnu et niveau. Det kraftfulde og mineralske touch, og den sensorisk tørre stil er stadig husets vartegn, men vinene har fået en ekstra dyb og næsten saltet dimension. Ikke underligt at Mosel connoisseurs verden over, længe har regnet denne adresse blandt Tysklands største, når det kommer til tør Riesling.

Moritz fremstiller også de klassiske prædikatsvine, hvor initialsødmens er til stede, men altid på baggrund af en fast, og kølig mineralitet.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens