

OMRÅDE
Mosel

APPELLATION
Mosel

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Gråskifer med kvarts

DRUER
Riesling

GÆRING

TYPE
Let hvidvin

Weingut Vollenweider

Weingut Vollenweider, Wolfer Goldgrube "Im Reiler" 2024

Im Reiler parcellen med sine ældgamle upodede riesling stokke, (nogle over 100 år gamle) ligger i hjertet af Wolfer Goldgrube marken. Her nyder parcellen godt af sydvendt eksponering og omsluttet af skråninger som et naturligt amfiteater. Udbytterne fra disse gamle stokke er naturligt meget lavt, og det viser sig i vinenes uhørte dybde og kompleksitet. Vinen har en mørk, saltholdig kerne, der samtidig besidder en særegen finesse og lethed, som kendetegner balancen i druer fra ældgamle stokke.

"The 2024 Wolfer Goldgrube im reiler, as it is referred to on the front label, was made from 50-120-year-old vines trained on single pole and was fermented and aged for 21 months in a mix of Stückfass (70%) and stainless-steel tank (30%) down to bone-dry levels of residual sugar. It delivers a stunningly complex and undercooled nose of whipped almond cream, plenty of spices, herbal tea, cassis, thyme, rosemary, orange blossom, bergamot, and violet. The wine has huge finesse as well as great grip on the palate and develops an airy minty and creamy side as it unfolds. The finish is beautifully light, pure, and energetic. This is an outstanding bone-dry Riesling!" 96p. 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 Goldrube. 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, sydvestllig eksponering, økologisk dyrkning og en fuldstændig hands-off mentalitet i kælderen, 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 connaisseurs verden over, længe har regnet denne adresse blandt Tysklands største, når det kommer til tør Riesling.

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