

VINUNIC

NONNENBERG 2024

Art. nr 1044081

Pris 999 kr

Storlek 750 ml

Producent Georg Breuer

Ursprung Rheingau, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 8,2 g/l

Restsocker 2,6 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Fruktig doft med inslag av citrus, äpplen, persika, passionsfrukt, apelsin, örter och kryddor. Smaken är torr, komplex, kraftfull, rund och med en hög men välbalanserad fruktsyra. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralsälta.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa enligt traditionell vinifiering i stora gamla neutrala tyska ekfat. Vinet har lagrats 10 månader på sin jästfällning i stora, gamla tyska ekfat.

Lagring Vinet har god lagringspotential.

Passar till Serveras vid 10-12°C till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, men undvik för söta såser, exempelvis bouillabaisse med aioli, krämig vit sparrissoppa med crostini och färska örter, pilgrimsmussla, brynt smör, citron och örter, halstrad torskrygg med smör, kapris, citron och örter, grillad hummer, kyckling med tryffel, svampsås och rotfrukter eller ett krispigt ankbröst med en syrlig skysås, rostad rotselleri, picklad schalottenlök och smörstekta kantareller. Lufta gärna vinet 30 minuter före servering.

Information Vinet har fått sitt namn efter nunneklostret Tiefenthal.



Omdömen

Livets Goda 96+

Den 5.4 hektar stora och branta Nonnenberg i Rauenthal är ett av Georg Breuers verkliga prestigeviner och ett monopolläge som vet vad vi förväntar av det, och så oftast lever upp till de höga förväntningarna. Här har rieslingstockarna som når åldrar på över 70 år, grävt sig djupt ner i skiffer och kvartsit, med inslag av lösslera längre ned i slutningen. 2024 var varmt men framför allt ovanligt nederbördsrikt. En mild vår bromsades av aprilkyla, maj bjöd på stora regnmängder och sommaren fortsatte ombytligt och fuktigt. Skörden inleddes i mitten av september och krävde både snabbhet och hård selektering. Efter elva månader på äldre fat om 600 och 1 200 liter landade vinet med 12% alkohol och en reslig och energigivande syra i hjärtat, som dock aldrig stör vinets mineraliskt polerade och viskösa textur. Det råder en hög men harmoniskt stabil puls där frukten reflekterar en snygg synergi av röda äpplen, blodapelsin, lime, aprikos, vit persika och små glimtar av ananas och mango. Tanninerna är finmejslade och elegant polerade och ger både svalka och styrning, och en subtil men effektiv kryddighet följer med långt ut i avslutet. Det är generöst, rikt, stramt med passion i sin precision och omedelbart vitalt i ett och samma handslag. Det är en Nonnenberg som redan nu har mycket att säga, men knappast har sagt sista ordet. Breuer själva anger en lagringspotential på omkring 25 år. Det är inte svårt att förstå varför, samtidigt som den älskvärda "Breuer-fitnessen" påkallar vår uppmärksamhet idag.

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Om producenten

Vingårdar i de högst klassade lägena med mycket gamla vinstockar

Det finns ingenstans i världen Riesling ger mer magnifika viner än i Rheingau. I de branta sluttningarna längs floden Rhen finns några av världen förmärsta vingårdar med tusenåriga anor. Georg Breuer har sina vingårdar i de högst klassade lägena längs floden och deras vinstockar tillhör de allra äldsta.

Familjen Breuer tog över egendomen för dryga hundra år sedan. Georg efterträddes av sin son Bernhard, som gick bort 2004. Idag leder hans dotter Theresa framgångsrikt verksamheten och har utökat arealen till 34 hektar, varav 27 i Rüdesheim. Riesling dominerar helt och Breuers viner tillhör det absoluta toppskiktet, från instegsvinet Riesling Sauvage som hyllats av såväl kritiker som konsumenter, till de vingårdsbetecknade från de fyra topplägen där Breuer har odlingar.

Tre av dem ligger i Rüdesheim: Berg Roseneck, Berg Rottland som odlats utan avbrott sedan 1074 och den mest berömda av dem alla, Berg Schlossberg. Härifrån kommer Breuers förmärsta vin vars etikett sedan 1980 skapas av internationella toppkonstnärer, bland andra svenska Jockum Nordström och Karin Mamma Andersson.

Den fjärde "Grand-Cru-vingården" är den sju hektar stora Nonnenberg i Rauenthal, ett monopole-läge där Breuer alltså är ensam ägare till hela vingården. Vinerna från Nonnenberg är bland de mest kraftfulla i Rheingau.

En av hemligheterna med den genomgående höga kvaliteten är de låga skördeuttagen. Hos Breuer ligger snittet på 45 hektoliter per hektar, men från de allra bästa lägena handlar det om så litet som 15hl/ha. De mineralrika jordarna sköts utan kemiska bekämpningsmedel och konstgödning för att i så hög grad som möjligt spegla de branta sluttningarnas unika terroir.