



## Sen høst fra Mosel

Tyskland er ikke bare et land man skal køre igennem for at komme til Frankrig eller Italien. Det er også et stort vinland, hvis man kan se igennem alle sine fordomme om tysk vin.

### Tysk vin

Da jeg var dreng var vindriking noget forholdsvis nyt for den bredere danske befolkning. Charterturismen så for alvor dagens lys i 1960'erne og med den fik den almindelige dansker smag for det eksotiske uden for lille Danmarks grænser. I dag vil vi nok sætte spørgsmålstegn ved det eksotiske element i at flyve til Mallorca og gå til grisefester. Men dengang var det stort. Med i denne bølge af charterturisme var også busture til Mosel i den sydlige Tyskland. Her blev det sydtyske udforsknet og ikke mindst blev de hvide vine fra Mosel smagt. De mange nye spændende ting, som man smagte på ude i verden, skulle selvsagt også bringes med hjem til lille Danmark. Og den danske ølkultur blev derfor udfordret af den sydeuropæiske vinkultur. Jeg vil gerne takke den generation for at have taget alt slæbet med at introducere vinen i de bredere lag af den danske befolkning. Det må ikke altid have været lige nemt. Jeg husker stadig, hvordan der i mine tidlige drengear blev serveret Schwarze Katz hos min mormor, når vi kom på besøg. Den gang var jeg selv for ung til at smage, men jeg har sidenhen erfaret, at hvis man løber ind i en af disse sorte katte, så er det alt andet end en eksotisk oplevelse.

Danskernes opfattelse af Tyskland som vinland har i lang tid været præget af disse tidlige sammenstød med Schwarze Katz og, ikke at forglemme, den nærmest kvalmende søde udgave af Liebfraumlilch. Heldigvis ser det ud til at være ved at vende og der er i dag rig mulighed for at købe rigtig god tysk vin i Dan-

mark. Specielt i Mosel laves der fantastisk hvidvin, som sagtens kan matche et velrenommeret hvidvinsdistrikt som Alsace og måske endda også selveste Bourgogne. Tysk vin er igen blevet eksotisk, nu blot med kvalitet som varemærke.

### Günther Steinmetz

Vinen der skal anmeldes i denne uge er udtryk for denne nye tilgang til tysk vin. Den kommer fra det mindre vinhus Günther Steinmetz, som ligger i byen Brauneberg helt ned til Moselfloden. Deres signatur er produktion af hvide vine, typisk lavet på druen Riesling.

Den første vin var Günther Steinmetz's "Riesling Devon", Spätlese fra 2008. Betegnelsen Spätlese indikerer, at vinen er høstet lidt senere end man ellers ville gøre. Reglerne siger, at den først må høstes 7 dage efter den officielle høst er skudt i gang. Druerne modnes hermed lidt mere og vinen får en mere sødlig karakter. Dette dog uden at der tale om en decideret dessertvin. Vinen har en fin rund struktur. Flot duft og en smag, der favner både nødder, hyldeblomst og søde æbler. Den har en god syre, men ikke den surhed som ofte forbindes med mere tørre vine. En flot vin med en lang eftersmag. Pas på ikke at drikke den for kold. Dens fine karaktertræk folder sig bedst ud, hvis temperaturen får lov at runde de 10 grader.

Den anden vin var Günther Steinmetz "Kestener Paulinsberg", Auslese fra 1994. Også lavet på Riesling. Og når man får en hvidvin fra 1994, så er man altid spændt på, hvad der venter. Det plejer kun at være store vine fra Bourgogne eller mere søde vine hvidvine, der kan holde til lagring i så lang tid. At der her er tale om en Auslese signalerer også, at vinen har sødme. Auslese er betegnelsen for vin lavet på særlig modne og udvalgte druer, som er høstet sent. Typisk giver Auslese en vin der er lidt sødere end Spätlese, dog uden at være i kategori med Eiswein, hvor druerne har været inficeret af en helt bestemt type svampeangreb, som giver det, man kalder "ædel rod". Det lyder ikke lækkert, men de giver nogle fantastisk søde vine. Auslese kan også være inficeret af ædelt rod, men er det ikke nødvendigvis. Günther Steinmetz's Spätlese er heller ikke i den sødste ende af Spätlese-kategorien. Det spændende ved denne vin er dog alderen. En vin med næsten 20 år på bagen udvikler sig meget. Hvide vine får typisk en let snert af petroleum i smagen. Og det lyder heller ikke lækkert, men det er faktisk ment positivt. Det er en meget speciel smagsoplevelse. Her bliver smagsløgene rigtig udfordret. Lidt som når man drikker skotsk High-

land Whisky med den karakteristiske røgede smag - enten er man til det, eller også er man ikke. Ud over den lette smag af petroleum har den også en mineralsk karakter, der vejes fint op af en let sødme, som får den søde-bitre smag, der også karakteriserer en god blåskimmelost. Med fare for at overtræde uformelle regler for, hvordan man beskriver vine, så er det lige for vi er ude i en smag af en god gorgonzola rørt op med lidt honning og tilsat knust granit. En hård cocktail, kunne man mene. Men bestemt en smagning værd. Her er ikke tale om en ukompliceret vin, som kan drikkes til en let forret. Det er en vin man skal give sig tid til at smage, gerne uden mad til. Selv smagte jeg den først direkte fra køleskabet og lod den så stå lidt uden at være på køl og vendte jævnlige tilbage til den indtil den ramte stuetemperatur. Det kan anbefales. Det giver en oplevelse af at være på rejse med vinen og dens udfoldelse af smagsnuancer. I parentes kan det bemærkes, at smagen af petroleum fortøner sig, jo længere vinen har været åben.

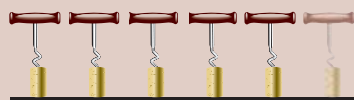
Og så til karaktergivningen. Begge vine kan købes hos Bisgaard Vinhandel for 98,- kr. stykket, hvilket ikke er dyrt for nogen af dem. Auslesen får 5 proptrækkere. Bestemt et godt køb. Spätlesen fra 1994 får en ekstra proptrækker. Det er sjældent man bliver udfordret på denne positive måde for under 100,- kr.

Med denne vinanmeldelse vil Deres vinanmelder gå på sommerferie. Det bliver nok også til et enkelt glas i ny og næ. Så måske er der mere at fortælle, når vi genoptager anmeldelserne til august.

### LIDT FAKTUELT

**Riesling Devon,  
Günther Steinmetz,  
Spätlese, Mosel,  
Tyskland, 2008**

Forhandles af:  
Bisgård Vinhandel, Støvring.  
Pris: 98,- kr.



**Kestener Paulinsberg,  
Günther Steinmetz,  
Auslese, Mosel,  
Tyskland, 1994**

Forhandles af:  
Bisgård Vinhandel, Støvring.  
Pris: 98,- kr.

