

27.august 2012

Smag og Behag – Alsace Riesling Grand Cru

Riesling Clos St. Urbain Grand Cru 2009, Rangen de Thann, Domaine Zind Humbrecht – 13,5 pct. - biodynamisk

Fem stjerner

Intens og kompleks honningnæse med tæt aromarig frugt med masser af detaljer og fornem balance. Stor styrke og enorm tæthed kombineret med fornem præcision. Kunne sagtens gå for at være en Vendange Tardive. I munden med superflot syre og rank kølig frugt med imponerende personlighed, stringens, kølighed, intensitet og næsten ufattelig ekstraktrigdom, der munder ud i en længde, der næsten er uendelig. Særklasse og med eminent personlighed. En vin der beviser, at den sagtens kan være overdådig, velafbalanceret, tæt og med fantastisk mineralitet på samme tid. En imponerende indsats – 95 p.

504,95 kr. - Erik Sørensen Vin

Riesling Grand Cru Schlossberg St. Catherine 2010, Domaine Weinbach – 13,5 pct. - biodynamisk

Fem stjerner

Kraftigt og eksotisk krydret duft med lidt harpikstoner og rig, ren og kompleks frugt med stor delikatesse. Spændende og personlig. Meget rank stil, men med fin lille sødme. Virker som gemmer den på meget fine udviklingsmuligheder. Tæt vin med kompleks frugt med potent mundfylde og masser af spændende aromaer. Givende i dag, men uden tvivl med stort potentiale. Velafbalanceret styrke, fornemt håndværk og enestående aromaintensitet. Velafbalanceret, intens og elegant på samme tid og med fornem syrebalance. En absolut fornøjelse - 94 p.

509,95 kr. (399,95 kr. ved 12 styk) - Philipson Wine

Riesling Grand Cru Wineck Schlossberg 2008, Meyer Fonné – 13 pct.

Fem stjerner – Smagningens Best Buy

Sprød kølig supermineralsk næse med grønne aromaer med grapefrugt og lidt grannåle. Elegant og stringent med et lille touch røg, et snif af petroleum og rig kultiveret aromaprofil. Frisk rig og koncentreret vin med udsøgt balance og fornem renhed suppleret af fin lille sødme. Overdådig kultiveret på samme tid. Udsøgt præcision og super delikat helhedsindtryk med enorm mineralitet. Uden tvivl med et fantastisk udviklingspotentiale, selv om den allerede er tilgængelig i dag. Meget vellykket – 93 p.

189 kr. - A Vinstouw

Riesling Wiebelsberg 2009, Marc Kreydenweiss – 13 pct., biodynamisk

Fem stjerner

Intens og koncentreret frugt med lidt honning og god aromarigdom. Styrke og elegance på samme tid. Frisk, men veludviklet næse med nydelige grønne krydderurter og et lidt røget krydderi. Kraftfuld saftig vin med kontant æblefrugt, masser af mundfylde, vellykket syrebalance og intenst, kultiveret og druetyrisk krydderi. God styrke, fin delikatesse og masser af længde. Tiltalende - 92 p.

289,95 kr. – Theis Vine

Riesling Grand Cru Hengst 2008, Domaine Josmeyer – 12,5 pct.

Fem stjerner

Kraftfuld og superkrydret næse med masser af røget flæsk og meget personlige urteagtige toner, der leder tanken hen på humle. En vin for sig selv, men slipper rigtig godt fra det. Rank, men intens vin med supersprød og tæt mundfrugt, nydelig syre og herlig harmoni. En vin der mere satser på præcision, balance og mineralitet end på styrke. Helt igennem delikat. Flot håndværk i klassisk stil - 92 p.

389 kr. - Vinens Verden

Riesling Grand Cru Rosacker 2007, Sipp-Mack – 13,5 pct. – 164 kr.

Fem stjerner

Kølig stil med lidt salt havpræget næse og masse af mineraler i en stil, der leder tanken hen på Chablis. Nedenunder rank citrusfrugt og godt med Rieslingaromaer med nydeligt petroleumspræg. Glat vin med tæt mundfrugt og velafbalanceret sødme. Lettilgængelig, letdrikkelig og sympatisk med nydeligt opbygget frugt, masser af fylde og intenst, men velproportioneret krydderi og sammensat eftersmag – 91 p.

164 kr. - Jysk Vin

Boxler Riesling Sommerberg Grand Cru Jeunes Vignes 2010 – 13,5 pct.

Fire stjerner

Mineralsk citrusfrugt med lidt abrikostoner, diskret og nydeligt doseret honning, et lille touch Botrytis og pæn Rieslingkarakter. Virker meget ung og lovende. Fornem syre med godt bid, der fungerer flot i forhold til frugtens tyngde. Frisk vin med substans, god fylde, mærkbar, men god sødme, fine detaljer og klassisk helhedsindtryk. Nydeligt håndværk og masser af rigdom.

Bemærkelsesværdig intensitet de unge vinstokke taget i betragtning – 91 p.

239,75 kr. - Bichel

Riesling Schlossberg Grand Cru 2008, Domaine Jean-Marc Bernhard – 13 pct.

Fire stjerner

Solid frugtnæset med god mineralitet og udtalt petroleumspræg. Dybde, tæthed og friskhed. Klassisk alsacisk Rieslingprofil med masser af mineralitet og solide druearomaer. Nydelig fylde, tæt bred, frugt og lang kompleks eftersmag. Old School på den gode måde - 90 p.

149 kr. – The Wine Company

Riesling Grand Cru Zinnkoepfle 2010 sec, Domaine Leon Boesch – 13,5 pct. – biodynamisk

Fire stjerner

Frisk kølig ferskenfrugt med masser af stringent mineralitet og nydeligt krydderi. Rank, ren og intens. Kræver masser af luft. Sikkert en gemmevin. Rank ekstraktig fyldig mundfrugt med et lidt træagtigt krydderi. Saftig venlig vin med medium druekarakter, solid syre og nydeligt sammensat eftersmag - 90 p.

155 kr. – Emilievin

Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2008, Dopff au Moulin – 13 pct.

Fire stjerner

Frisk, blomstrende duft med citrus og lidt fersken. Godt med styrke og pænt med detaljer. Nydelig druekarakter med solid mineralitet og generelt modent præg. Saftig mundfrugt med fersken og abrikos. Venlig, delikat og letdrikkelig med masser af druekarakter, tilpas syre og masser charme, der kompenserer for en vis lethed - 90 p.

174,80 kr. - Excellent Vin

Riesling Breitenberg Zinnkoepfle 2009, Domaine Paul Kubler – 13 pct.

Fire stjerner

Rig fed frugtnæse med god friskhed, klassisk Rieslingkrydderi og lidt honningtoner. Detaljerig, sammensat og velafbalanceret med dejlig mineralitet. I munden med kompakt frugt med masser af fylde, nydelig lille sødme og medium syre. Behagelig, aromatisk stærk, letdrikkelig og givende. Måske mere umiddelbart charmerende end karakterfuld - 90 p.

230 kr. (175 ved 12 styk) – Laudrup Vin & Gastronomi

Boks 2 start

Her fås vinene

A Vinstouw

Tlf: 97 12 14 16 – vin@a-vinstouw.dk

www.a-vinstouw.dk

Bichel Vine

Tlf: 86 22 94 00 - post@bichel.dk

www.bichel.dk

Emilievin

Tlf : 48 48 41 41 – olesoe@mail.dk

www.emilievin.dk

Erik Sørensen Vin
Tlf: 43 46 99 00 – vin@eriksoresinvin.dk
www.eriksoresinvin.dk

Excellent Vin
Tlf: 97 12 57 77 - wine@excellentwine.dk
www.excellentwine.dk

Jysk Vin – Det Gode Glas
Tlf: 86 40 44 44 - jyskvin@jyskvin.dk
www.jyskvin.dk

Laudrup Vin & Gastronomi
Tlf 44 84 80 86 – info@laudrupvin.dk
www.laudrup.dk

Philipson Wine
Tlf: 70 22 68 88 - pwmail@philipsonwine.com
www.philipsonwine.com

The Wine Company
Tlf: 22 24 68 82 - thewinecompany@private.dk
www.thewinecompany.dk

Theis Vine
Tlf: 62 66 11 20 - post@theis-vine.dk
www.theis-vine.dk

www.wine.dk – Vinens Verden
Tlf: 65 43 44 49 - kontakt@wine.dk
www.wine.dk

Infoboks 2 – slut

Infobokse

Boks 1 start

Stjerner og point

Hver vin får to scorere: Et antal stjerner og et antal point. Stjernerne udtrykker forholdet mellem pris og kvalitet, så jo flere stjerner, jo bedre et køb er vinen. Seks stjerner er en sjælden score til det helt exceptionelle vinkøb. Fem stjerner siger, at vinen er så godt et tilbud, at den bestemt er værd at gå efter.

Pointene er derimod et udtryk for den absolutte vinkvalitet uden skelen til prisen. Point gives efter 100 skalaen, hvor en score på 90 er udtryk for topkvalitet, og kommer man op på 95 eller derover er der tale om vine i verdensklasse. Skalaen starter teoretisk ved 50 point, men reelt skal man op over 70 point, før der ikke er tale om en smådefekt og kedelig vin.

Boks 1 slut