



**2019 Thanisch Bernkasteler
Badstube Riesling Kabinett
feinherb**



Intens, men dog raffineret let næse med citrus og blomster. Smagen er sprød og en anelse sødmefuld, men en frisk syre holder det søde i skak, ligesom den lange, mineralske eftersmag forfrisker munden.

175 kr.,
ved seks asker 140 kr.,
esprit-du-vin.com

Tysk vinder-hvidvin har forbløffende lav pris

I gamle dage var en del vine fra Tysklands Mosel-område kostbare og berømte, på linje med Bordeaux såvel som Bourgogne og ugens vinder lever op til fortidens storhed, selv om den kan fås til blot 140 kr.

Af Ole Troelsø

Da Børsens vinpanel i sidste måned blindsmagte 50 vine, var der to, som kom ind på en delt førsteplads. Den ene var en amerikansk pinot noir, den anden en riesling fra vort naboland Tyskland.

I dette tilfælde er vi herligt fri for at tage storpolitiske handelskrigs betragtninger eller transatlantisk transport med i købsovervejelserne, og der er i øvrigt ikke så meget at betænke sig på; dette er en flot Mosel til en forbløffende lille pris, især hvis man køber en kasse.

140 kr. flasken

Enkeltstykprisen er nemlig 175 kr., og ved seks flasker falder den til 140 kr., så som Mette Frederiksen har sagt i andre sammenhænge: køb, køb, køb! Hvorfor?

Fordi dette er en elegant hvidvin, der er som skabt til forårets første frokoster i middagssolen, og lad dig nu ikke skræmme af ord som Tyskland, Mosel og riesling – for dette er ikke noget sødt sprøjt af den slags, der ødelagde Mosels ry i 1970'erne.

Dengang hærgede en flodbølge af søde masseproducerede vine markedet. De udvaskede områdets hidtidige prestige, og først i de seneste årtier er Mosel for alvor begyndt at genvinde sin tidligere position. En af de producenter, der har gjort sit i kampen, er Sofia Thanisch fra vingården Dr. H. Thanisch, som aldrig hoppede med på den moderne masseproduktionsbølge, men hele vejen igennem har stået fast på de klassiske dyder.

Dr. H. Thanisch er blandt de ældste og mest traditionsrige vinproducenter i Mosel-dalen med rødder tilbage til 1636. Familien har op gennem historien dyrket riesling druer på nogle af områdets mest eftertragtede skråninger, og Sofia Thanisch er femte generation, der gør det. Hun fremstiller vinene efter bæredygtige principper og klassiske metoder herunder spontangæring og lang modning på ståltank – alt sammen med det formål at bevare druens renhed og territoriets karakter.

Bernkasteler Badstube er en af de klassiske marker omkring byen Bernkastel, der vinmæssigt er berømt for Ber-

nkasteler Doctor – en af Tysklands mest mytologiske vinmarker. Myten stammer fra 1300-tallet, hvor ærkebiskoppen af Trier angiveligt lå døende, indtil han fik serveret vin fra netop denne skråning. Han rejste sig efter sigende mirakuløst og erklærede sig rask – og marken fik navnet “Doctor”.

Badstuedoktoren

Hvor Doctor-marken ofte giver koncentrerede og opulente vine med høj prestige og pris, er Badstube kendt for en mere underspillet og tilgængelig elegance. Badstube-vine er typisk florale og lette med en klar, kølig frugt og en fin mineralsk kerne. De har ofte en mere umiddelbar charme end Doctor-vinene og tilbyder fremragende kvalitet til en mere moderat pris.

Badstube-navnet er opstået, fordi der i middelalderen lå et offentligt badehus i området, der i dag rummer adskillige markparceller med stejle, skiferholdige skråninger, der giver elegante, blomstrede riesling-vine med lav alkohol, levende syre og en karakteristisk mineralsk tone.

At en vin som 2019 Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett feinherb placerer sig øverst i den aktuelle blindsmagning understreger, at kvaliteten i Mosel er bredt funderet, og at de klassiske marker – selv dem uden for rampelyset – kan levere vin i verdensklasse til overraskende lave priser.

Vindervinen afsløres efter endt blindsmagning af sommelier Riccardo Meconi, mens panelmedlemmerne Leif Andersson og Gin Isabel ser til. Foto: Jonas Pryner Andersen

Det er en meget delikat vin. Næsen er intens, men alligevel luftig og raffineret. Først fornemmes sprød citrus – især lime og grapefrugt – efterfulgt af mere frugtrige noter som grønne æbler, hvide ferskner og pærer. Med lidt iltning kommer florale undertoner frem, især hvide blomster og et strejf af jasmin. Den karakteristiske Mosel-mineralitet viser sig som en næsten røgagtig skiferduft, der bidrager med kølighed og dybde. En antydning af våde sten og en let urtet tone giver vinen ekstra kompleksitet.

Dansende lethed

I munden er vinen sprød og vibrerende med en nærmest dansende lethed. Den lave alkohol giver en vægtløs fornemmelse, men vinens restsødme skaber en silkeblød tekstur, der balanceres præcist af den friske, knivskarpe syre. Frugten folder sig ud i lag – først citrus og grønne æbler, dernæst modne stenfrugter som fersken og nektarin.

Eftersmagen er lang og elegant, båret af syre og saltet mineralitet, som giver vinen både længde og struktur. Der er en let bitterhed i afslutningen, der minder om grapefrugt og giver appetit på næste slurk, så du kan roligt købe en kasse, især fordi den snildt kan tåle at ligge i køllederen et par år, hvis det skulle være.