VININFORMATION



Rabanus Baden Riesling Brut

Burg Ravensburg

Baden, Tyskland

Baden er Tysklands sydligste vinområde, der slikker sig op ad den franske grænse mod Alsace. Vinområdet har stået i skyggen af de mere kendte områder for i sær Riesling-elskere, Mosel, Rheingau og Rheinhessen, men i det varmere Baden trives "Pinot" varianterne i stor stil. Spätburgunder, Grauburgunder og Weissburgunder står i dag for over 50% af det beplantede areal.

Weingut Burg Ravensburg ligger i Sulzfeld i Kraichgau. Vingården er en af verdens ældste og kan dateres til 1251, da adelsfamilien Göler von Ravensburg plantede de første vinstokke. Indtil 2009, da Heinz Heiler, købte vingården, var det efterkommere af Göler von Ravensburg der drev vineriet. I dag varetages den daglige drift af Jürgen Kern og i samarbejde med winemaker Claus Burmeister. Burg Ravensburg er medlem af den fornemme forening af ambitiøse tyske vinbønder “Verband Deutcher Prädikatsweingüter” (VDP). De arbejder efter biodynamiske principper (uden certificering) og er blandt Tysklands største producenter af økologisk dyrket vin. Winemaker Claus Burmeister mener, at en biologisk aktiv jordbund er en naturlig forudsætning for sunde, stabile vine. Der anvendes derfor hverken kunstige eller kemiske tilsætningsstoffer i vinmarkerne. Derimod fremmes jordens frugtbarhed og biodiversitet blandt andet via et grønt bunddække, som øger flora, fauna og omfang af mikroorganismer. Ydermere bruges der droner til at sætte hurtigt ind med økologisk bekæmpelse mod sygdomme, på de stejleste marker, hvor det er for farligt at færdes især under regn, hvilket også betyder mindre intervention med jordbunden på skråningerne.

Burg Ravensburg har navngivet deres årgangs-sekt efter stifteren af Burg Ravensburg, Ritter Rabanus, der etablerede Ravensburg i 930. Rabanus laves på Riesling fra Erste og Grosse Lage parceller på Burgberg i Baden. Markerne ligger på Keuper-jordbund med kalk og ler, som giver gode betingelser for friskhed og spændstighed. Kun særligt vellykkede år bruges til denne årgangssekt, der har været produceret siden 1990.

Druesort:	100% Riesling
Vinifikation:	Laves efter champagne-metoden, hvor andengæring foregår i flasken. Lagres i mindst 4 år inden degorgering og aftapning på flaske. Dosage 10 g. /liter.
Smagsnoter:	Frisk og livlig mousserende vin med let fylde og en præcis syre, ledsaget af fine aromaer af modne æbler, pære og citrus, som gentages i smagen sammen med fine vedvarende bobler.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S