VININFORMATION

Ebony Vale
, Tyskland

Reh Kendermann vineri ligger i Bingen i Rheinland-Pfalz i Tyskland. Virksomheden blev etableret i 1920 af Carl Reh, som handlede druer fra Mosel. Han var den første til at opbevare / lagre sine vine i tanke, der ikke afgav smag til vinen og dermed vedblev vinene helt friske. Gennem de følgende årtier blev der opkøbt flere og flere vinmarker og i midten af 1950'erne var det et af Europas mest moderne vinerier.I 1987 overtog Carls Rehs sønnesøn også døbt Carl Reh, virksomheden og med ham ved roret blev den legendariske "Black Tower" skabt og samtidig fusionerede vineriet med Hermann Kendermann og blev til " Reh Kendermann Winery". Vineriet laver adskillige brands og deres vinmarker ligger ikke kun i Tyskland, men også i det sydvestlige Rumænien og i 2011 og 2017 udvidede de også til Sydafrika.

Ebony Vale vinene destilleres hos Reh Kendermann i Tyskland, hvor man bruger vakuummetoden. Vakuumdestillation består i at vinene ved meget lavt tryk og normal stuetemperatur separeres i forskellige fraktioner i en høj søjle, som hos Reh Kendermann er lavet af glas og som står i et hermetisk lukket rum med vægge af glas. Under vakuum nedsættes alkohols kogepunkt, så den faktisk "koger" væk ved stuetemperatur. Ebony Vale vinene destilleres ved ca. 23° C. Det gode ved denne metode er, at de ikke-flygtige bestanddele af vinen, f.eks. mineraler, syrer, fenoler, sukker og vitaminer bliver bevaret. D.v.s. at både vinenes smag og karakter i høj grad bibeholdes. Derudover får vinen heller ikke en "kogt" smag når man undgår de høje temperaturer. Alle processerne er hos Reh Kendermann totalt computerstyret for at vinenes kvalitet kan holdes på et konstant højt niveau.

Druesort:	100% Cabernet Sauvignon
Vinifikation:	Restsukker: Ca. 39 gram pr. liter. Alkohol: Maks. 0,05%
Smagsnoter:	Halvtør vin med rubinrød farve, frugtrig duft, samt smag af modne frugter. Den er velegnet til såvel kolde som varme kødretter samt de fleste oste. Vinen er ikke velegnet til henlægning, men bør drikkes, mens den er ung.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S