

## Lækker lavprisbourgogne

Som regel bør man holde sig fra bourgognevine i lavprisklassen. Men i tilfældet 2005 Mommessin Bourgogne Chardonnay kan man roligt slå til. For på trods af at den bare koster 63 kr., er det en dejlig lille hvidvin med en smagsprofil, der kan min-



de om de dyrere, store bourgogner. Det er en tør, let vin med en god balance mellem det eksotiske præg og en citrusagtig friskhed. Køb et par kasser, og brug den som sommerens kolde terrasshvidvin. [www.amka.dk](http://www.amka.dk)



## Praleøl fra Thy

Thisted Bryghus har lanceret en øl »i eksklusiv særklasse« med etiket af Bjørn Nørsgaard. Det er en overgæret øl, rig på humler og malte, brygget på »de bedste lavasten«, fortæller brygmesteren. Under brygningen

placeres en 800 grader varm sten i brygget, hvorved et karamellag dannes omkring stenen. Karamellen frigøres til øllet under den efterfølgende lange, kolde lagring og giver øllet en helt særlig karakteristika. [www.thisted-bryghus.dk](http://www.thisted-bryghus.dk)

REDAKTION: OLETROELSØ [ole.troelso@borsen.dk](mailto:ole.troelso@borsen.dk)

# Rieslingens højborg

Schloss Johannisberg er en af verdens ældste vingårde og gennem århundreder medlem af eliten

AF OLETROELSØ

Mange danskere misforstår fortsat tysk vin og tror, at en tynd Piesporter Michelsberg er »typisk« for landet. Det er paradoksalt, at vor viden om vine fra Sydafrika og Sydamerika i mange tilfælde er større end den om vinen fra vores eget naboland.

Det land, hvis vine for 100 år siden var så berømte for deres høje kvalitet, at de kostede mere end de fornemme bordeauxvine. Dengang kunne man få flere penge for en vin fra Schloss Johannisberg end en for en Chateau Lafite, og en Liebfraumlach kostede mere end en Pichon Longueville.

Det kan nok være svært at forstå, men der er jo også sket meget i de nævnte 100 år. En af årsagerne til nedgangen var, at det vigtige engelske marked forsvandt efter 1. Verdenskrig, i takt med at den vigtigste kunde-gruppe – Tysklands og Englands overklasse – blev fattigere. Selv om man skulle have haft råd, så var der ikke mange uden for Tyskland, som havde nogen som helst lyst til at drikke tysk vin efter 2. Verdenskrig.

Et forsøg på at vinde markedsandele tilbage prøvede mange tyske vinproducenter med tiden at konkurrere med prisen, hvilket førte til et fatalt fald i kvaliteten og bl.a. førte til skabelsen af den dårlige og billige moselvin nævnt i indledningen, Piesporter Michelsberg. Som ikke har noget at gøre med de gode vine fra byen Piesport, for eksempel Piesporter Goldtröpfchen.

Oppe på Johannesbjerget, der virkelig er et bjerg fyldt med vinmarker, har man aldrig ladet sig mærke syndeligt af verdens gang, herunder afsætningsproblemer som følge af krigene. På Johannesberg har man i stedet koncentreret sig om at udnytte stedets unikke muligheder for at lave fremragende vin, som altid har kunnet sælges til gode priser.

### Selveste kejser Karl

Det var selveste kejser Karl Den Store som i 800-tallet udpegede Johannisberg som et egnet sted til vindyrkning. Efter sigende fordi han lagde mærke til, at netop på bjergets skråning ned mod Rhinen smeltede vinterens sne tidligere end andre steder i egnen. Det var hans søn, som anlagde de første vinmarker, og efter et par hundrede år var det en munkeorden, der tog over.

Som munke havde for vane, gjorde de et godt arbej-

de med vingården, og vinene fra Johannisberg blev kendt som noget af det bedste fra Tyskland. I 1700-tallet gik ejendommen over i privat eje, og et slot blev bygget på stedet.

### Riesling blev stjerne

Vinproduktionen var fortsat i centrum, og vinen anses steg, samtidig med at man besluttede at koncentrere sig om rieslingdruen, der indtil da kun havde været en blandt mange dyrkede sorter.

Og riesling blev stjernen på såvel Schloss Johannisberg som i hele den omkringliggende region, Rheingau. I 1812, da området var en del af det østrigske rige, blev ejendommen overdraget til fyrst von Metternich, hvis familie har besiddet stedet siden og våget over kvaliteten.

Bortset fra en svag periode i 1980'erne, som udelukkende bød på middelmådige



Det var selveste kejser Karl Den Store som i 800-tallet udpegede Johannisberg som et egnet sted til vindyrkning. Efter sigende fordi han lagde mærke til, at netop på bjergets skråning ned mod Rhinen smeltede vinterens sne tidligere end andre steder i egnen. Foto: Cephos

årgange, så har Schloss Johannisberg altid været ensbetydende med høj kvalitet.

Selv om slottet laver nogle fortræffelige standardvine af den tørre rieslingstype, så er de fineste og mest fortryllende uden tvivl de søde. Auslese og spätlese fra Schloss Johannisberg er i særklasse gode med deres som regel på én gang eksotisk fersken-

agtige, men samtidig mineralsk klare og præcist smagende væsen.

I de rette årgange har disse vine et stort lagringspotentiale, 50-100 år er ingen alder for en god riesling, viser adskillige smagninger gennem tiden. Dels ifølge uvidlige, eksterne smagninger, dels ifølge slottets egne, med tysk grundighed bog-

førte smagerapporter, der har været gennemført siden år 1700. En årgang der i øvrigt var »sehr gut« og udstyret med tillægsbetegnelsen »hauptwein«, altså topvin.

Lige nu er årgang 2005 til rådighed, og det er en helt fremragende en af slagsen. Så læseren opfordres til at lade sig inspirere af Holger Danske-sagnet; Spring op, og spænd pengebæltet af for at finde mønt til nogle kasser Schloss Johannisberg, der udmærket kan placeres i kælderens fjerneste krog.

At netop Holger Danske skal trækkes ind i denne fortælling, skyldes, at han arbejdede for ham, som egentlig startede det hele, nemlig Kejser Karl den Store.

Holger – eller Oger le Danois, som han kaldtes i kejserens tropper – var nemlig en slags lejesoldat og gennem en årrække i Karl Den Stores sold. Om det er sold at betale 4950 kr. for en flaske Goldlack auslese, det må være op til den enkelte husstand at vurdere.

## Den fornemme tyske drue

AF OLETROELSØ

Den lille rieslingdruer ser ikke ud af meget, men den er en af verdens fineste hvidvinsdruer.

Mange tror, at riesling altid er sød vin, men det er forkert. Der findes hundredevis af fornemme, knastore tyske rieslingvine, om end de står i skyggen af de søde brødre, kendt som auslese og spätlese.

Det særlige ved rieslingdruen er, at den i ekstremt høj grad udtrykker det terroir, den dyrkes i. Vokser den

i et område som Mosel-Saar-Ruwer med den olieholdige stenart sortsiefer, så vil vinene udvikle et præg af petroleum, som – om end det kan virke uforståeligt for de uindviede – er yderst attraktivt.

Hvis der derimod er tale om skifer med højt jernindhold som i Oppenheim, vil vinen udvikle en mere krydret karakter, ligesom en undergrund med højt indhold af stenarten porfyr, for eksempel Nahe, vil give en vin med et mineralsk præg. Det er fristende at tilføje, at hvis ries-

ling vokser andre steder end Tyskland og Alsace, så smager den ikke godt. Men det ville være en overdriivelse og tilmed fornærmende mod de mange håbefulde vinproducenter i andre lande, som tappert forsøger sig med riesling. Det kan gå fint i kolige egne, mens man i »de varme lande« sjældent har en succes med riesling, der på ingen måde kan konkurrere med resultatet i Tyskland og Alsace.

[ole.troelso@borsen.dk](mailto:ole.troelso@borsen.dk)

[ole.troelso@borsen.dk](mailto:ole.troelso@borsen.dk)

## Forskellen ses på kapslen

De gyldentbrune flasker fra Schloss Johannisberg og etiketternes design er identiske, uanset hvilken vin der er tale om. Dog er der forskel på kapslens farve.

Den tørre riesling Gelblack (120 kr., gul kapsel) har en diskret og flygtig sødme, der hurtigt trænges i baggrunden af en delikat, let bitterhed midt i den ekstremt rene druesmag. Vinen har en krydret eftersmag og meget lækende effekt, er oplagt til aperitif og lette retter med kylling, svinekød og fisk.

Riesling kabinet Rotlack (150 kr., rød kapsel) har meget til fælles med Gelblack, men er lidt mere facetteret vin, og eftersmagen hænger ved længere.

Grünlack spätlese (195 kr., grøn kapsel) er en sød vin, fyldig, og med de fornævnte vines transparens og præcision egner den sig til lyse fisketyper som pigvar, tunger og spætter.

Rosalack auslese (750 kr., lyserød kapsel) er helt igennem sød og oplagt til frugtdesserter eller måske i stedet for en dessert. Næsen bærer en krydret sødme med strejf af hvid peber. I munden føles vinen tyk og byder på et overvældende friskt sødmepræg af ren drue samt fersken og lycheefrugt. OT

[www.tyskvinckontor.dk](http://www.tyskvinckontor.dk)  
[www.dwc.dk](http://www.dwc.dk)  
[www.esprit-du-vin.com](http://www.esprit-du-vin.com)