

25/10/2024

Skønt skum fra tysken smager jo som god champagne og koster mindre end en dårlig

Det bruser, syder og bobler i Tyskland, når det gælder de mousserende vine. Kvaliteten er stærkt stigende, og kategorien får stadig større spændvidde, efterhånden som nye fortolkninger dukker op. Og så er der stadig mange gode køb at gøre.



MORTEN BUNDGAARD

Lad os begynde i det maleriske Pfalz. Midt iblandt vinmarkerne lige uden for flækken Freinsheim falder man over en fascinerende historie om to autodidakte brødre, der på kun godt 15 år har vendt alt på hovedet på den fædrene gård og ført bruget igennem en bemærkelsesværdig forvandling.

Steffen og Andi Rings driver i dag Weingut Rings med søsteren Simone på sidelinjen, og lige siden de to brødre overtog det fulde ansvar på gården i 2008, har de med nye idéer og ukuelig beslutsomhed skubbet til hver en grænse i bestræbelserne på at stoppe mest mulig kvalitet ogsærpræg ned i flaskerne.

Resultaterne taler for sig selv. Siden starten har de løftet familiefarmen fra at være en ukendt frugt- og vinavler, der end ikke flaskede egen vin, til toneangivende medlem af landets mest eksklusive gruppering af topproducenter, eliteproducentforeningen VDP, der står bag nogle af Tysklands største, mest karakterfaste vine.

Brødrenes kometagtige karriere er på mange fronter et pulserende spejlbillede af, hvor dynamisk og dybtgående evolutionen har været i den tyske vinindustri i den periode, brødrene har været i gang.

Udviklingen er gået stærkt, i takt med at en stadig mere veluddannet generation af unge vinakademikere er kommet til fadet med større udsyn og nye idéer i bagagen, som brødrene Rings gjorde det.

Tysken står i dag med en hidtil uset kombination af sprudlende virkelyst og nyvunden selvtillid, som mange forsøger at omsætte til nye kvalitetsforbedringer og vine med en endnu stærkere identitet.

Det gælder ikke kun omgangen med kongesorten riesling, men også spätburgunder og de øvrige sorter fra pinot-familien, og så gælder det ikke mindst kategorien af mousserende vine, som virkelig har udviklet sig i de seneste 5-10 år – bl.a. anført af nye sektspecialister som Griesel og VDP, der i 2018 etablerede en ny sekt-klassifikation, VDP.SEKT.STATUT, med strikse kvalitetskrav og Champagne som forbillede.

Nok fylder en række tyske mastodonter med Rotkäppchen-Mumm i front stadig markedet ud med afsindige mængder sjælløs, industrielt fremstillet boblevin. Men i de kvalitetsorienterede lag har man virkelig skærpet fokus på kvaliteten af de mousserende vine fremstillet i hånden med den traditionelle andengæring på flaske, som vi kender det fra Champagne. Igen er brødrene Rings' bedrifter et mønstereksempel på udviklingen. Deres nyeste vin er netop en sekt, der viser, hvor seriøse de bedste tyske mousserende vine er blevet.

Brødrene har tidligere lavet sekt, som dog blev andengæret hos boblepioneren Raumland i Rheinhessen, men med Rings' Calcaire fra 2019-årgangen, en af spydspidserne i ugens test, har tingene taget en ny drejning. Stilen er ændret, den er mere kompromisløs og moderne, og produktionen er nu hjemtaget fra Raumland til brødrenes nye vineri, der blev indviet i 2018.

Den mimer med skræmmende præcision moderne growerchampagne, både stilistisk og smagsmæssigt. Den er ikke kun en hyldest til de franske mestre, den holder også samme kvalitetsniveau som mange af de skrappeste forbilleders.

Calcaire er lavet på økologisk dyrket spätburgunder fra markant kalkstensterroir, helklasepresset og spontantgæret på både ståltanke og egetræsfade uden tilsætning af svovl. Efter flaskegæringen har den modnet tre år på gærresterne, inden den er degorgeret uden dosage eller sulfitter. Serveret blindt kunne man bilde hvem som helst ind, at der var tale om seriøs blanc de noirs fra Côte des Bar.

Om det i sig selv rummer en særlig kvalitet, at noget, der ikke er det, smager som god champagne, skal jeg lade være usagt, men ligheden er nu ikke en uinteressant observation, hvis man skæver til priserne på tyskerne. Og så skal vi ikke glemme, at en stor andel af tysk sekt er lavet på riesling, og det giver bobler med tysk autenticitet og sit helt eget frugtige særpræg.

Test af mousserende vin fra Tyskland

Sådan bedømmes vinene

- Vinene bliver bedømt med op til maksimalt seks stjerner. Stjernerne udtrykker vinens kvalitet set i relation til prisen.
- Desuden er hver vin tildelt point efter 100-pointskalaen, der udtrykker vinenes absolutte kvalitet uden skelen til prisen.
- Karakterer fra 90 og opefter anses for at være meget fine, men også vine fra 85 til 89 point er værd at gå efter.
- 50 point er minimum, 100 point er maksimum, men reelt er karakterer fra 80 og opefter de mest anvendte.
- Pointsystemet bruges især af The Wine Advocate og Wine Spectator, men har bredt sig og er blevet internationalt gængs, når man kommunikerer om vin.
- Skalaen ser således ud:
 - **95-100:** Klassiker
 - **90-94:** Fremragende
 - **85-89:** Særdeles god
 - **80-84:** God
 - **75-79:** Gennemsnitlig
 - **50-74:** Kan ikke anbefales.

Weingut Rings

2019 Calcaire Blanc de Noirs Nature



Point: 94

Fremragende skum. Velproportioneret, fast struktur. Kalket mineralitet. Let oxidative, rugbrødsagtige umami-dybder her. Luftig mousse, bittersød tannin. Intenst salt og lang i smagen. Imponerende karakterfuld drik. Finalen råder over røgelse, saltet citrusfriskhed og æblekerne-bitterhed.

Pris: 375 kr., forhandler: [Erik Sørensen Vin](#)

Staffelter Hof

2020 Rizzy Starmust Riesling PetNat



Point: 92

Cool, usvovlet pet nat fra Mosels stejle skifferskrænter, og hvilket indsmigrende skum. Dufter lidt hen ad pærecider tilsat bagegær, syltet ingefær, tørret mandarinskal og halmballe. Moussen uhyre blid og cremet, og der er sursød spænding og mild bitterhed i finalen. Sniger sig lige op på fire stjerner.

Pris: 245 kr., forhandler: [L'Esprit du Vin](#)

Weingut Eymann

2011 Vintage Brut Nature



Point: 92

Denne biodynamisk dyrkede vin har en sjov forhistorie. Der er tale om Vincent Eymanns debutsaum. Han fik lov til at lave den af sin far, efter at hans passion for sekt slog rod under et praktikophold hos boblespecialisten Volker Raumland i Rheinhessen. Det var, før han blev færdiguddannet fra vinuniversitetet i Geisenheim, og altså længe før han overtog ledelsen af familiens vingård i 2015. Den er vildgæret på fade, og grundvinen har hvilet et års tid, inden den blev blendet i forholdet 50 pct. pinot, 20 pct. weissburgunder og 30 pct. chardonnay. Andengæret på flaske efterfulgt af mere end ni års lagring på gærresterne. Denne version er først degorgeret ultimo 2021, det er jo ganske ekstremt. Stadig forbavsende frisk vin med en udtalt autolytisk signatur, der går meget i retningen af kiks og bagværk. Den dufter af vaniljekrans og kardemomme! Her er også en note af makron og æblekage. Tavlekridt og pære tilsat et strejf af bagegær og hvide blomster. Vinen har en god syrebalance, men ikke nogen udpræget vedholdende mousse, men boblerne er dog cremede og blide. Frisk debut, der har stået distancen flot. Tre og en halv stjerne.

Pris: 295 kr., forhandler: [L'Esprit du Vin](#)

Weingut auf den fünfzehn Morgen

2021 Spätburgunder blanc de noir Brut



Point: 85

Fremkommeligt skum fra familien Binzel i Rheinhessen, der siden starten af 1990'erne har gjort sekt til en husspecialitet. Den har en skøn cremet mousse, parfumeret næse og en markant frugtsødme, der gør den let elskelig og bredt appellerende. Den oser af kvædemarmelade, bagebær, våde champignon, nedslået brændenælde og nedfaldsæble i næse og mund. Smagen er kort, men det er stadig en vældig harmonisk vin, og prisen er stadig fremkommelig.

Pris: 120 kr., forhandler: [WineFLY](#)

Weingut Eymann

Riesling Extra Brut



Point: 92

Herligt distingveret, biodynamisk boble, der udmærker sig ved sin spændstige tekstur, livlige, perlende mousse og udtalt bittersøde finale. Her er en boble, som nok er lavet på riesling, men som ikke bare spiller ensidigt på en halvvejs ødsel, eksotisk frugt. Profilen er mere røget, mineralsk og mandelpræget med en smule lime og sarte petroleumsnoter. Lækker mousse, den fylder mundhulen godt ud med perlende blide bobler. Smagen har grønne æbler, lime og petroleum. Men frem for alt mægtig god frugtsyre, der giver vinen en rank, levende og forfriskende signatur.

Pris: 160 kr., forhandler: [L'Esprit du Vin](#)

Frank John

2018 Riesling Brut Grande Marée



Point 95

Richtig gutes Zeug, som tysken siger. Vi har her at gøre med Tysklands mest særegne, forrykte og vel også mest kostbare sekt. Jo, den er god nok, den koster ikke 140, men 1.400 kr. flasken, så vi er langt inde i liebhaver-land. Der er også tale om noget af en raritet. 288 flasker er produceret af denne boblende blitzgranat hos biodynamiske Frank John i Pfalz. Familien John har længe været en af Tysklands oversete topadresser for mousserende riesling-sekt, og det bliver der sat to streger under med dette vanvid af en vin. Misforstå mig ikke, det er testens ubetinget bedste sekt på riesling. Den har ligget 36 måneder på bærm, og efterfølgende er den transporteret til den franske vestkyst og sænket ned i Atlanterhavets mørke dyb, hvor den har få lov til at modne yderligere på 60 meters dybde uden nogen form for oxidativ påvirkning i et helt år. Det lyder gaskg, og John-familien er ikke den første, der har fået ideen og gjort noget ved den, og måske er der mening i galskaben. Skriftkloge mennesker forsker i effekterne af metoden, og indtil vi ved mere, må man bøje sig for sandheden i glasset. Det er en fuldkommen særegen vin. Superfrisk, superharmonisk og uhyre mineralsk anlagt og født med det lækreste, skyllette, luftige skum. Den smelter i munden som candyfloss. Og det helt uden den udtalte frugtbetonede signatur, som ellers er så typisk for riesling-sekt. Den dufter seriøst af havbrise, tørret søtang, knust østersskal, røget makron, grønt te, nedfaldsæble og gul mirabelle. Tænk god manzanilla, betagende kompleksitet helt uden forstyrrende alkohol inde i billedet. Smagen har en indre urkraft og naturlighed, helt uden anspændt struktur og bid fra bitterstoffer og tannin. Bare stor cremet harmoni. Længden er storladet, og der er en overraskende ren og intens note af blåske i eftersmagen. Jo sgu, det lyder gaskg, jeg ved det, prøv selv, og du vil forhåbentlig kunne se meningen med det hele, hvis du altså kan abstrahere fra det sviende prisskilt.

Pris: 1.400 kr., forhandler: [MANFRED & CO](#)

Eva Fricke

2019 Pinot Noir Rosé Brut Nature



Point: 93

Det er, som om naturkraften i Eva Fricke også løber igennem hendes vine. Også denne tindrende rene, topelegante spätburgunder-boble. Den mimer god rosé-champagne på sin helt egen måde. Fuld af flint, kalk og en snert af krudtrøg. Læg dertil citrus og æble, røde sommerbær, et urtet touch og en autolytisk undertone af brød og brioche. Moussen er perlende, men intens, og de næsten fire år på gærresterne har givet vinen dybde uden at give køb på en saliggørende naturlig friskhed. Bobler må i mine øjne hellere end gerne være lette at drikke, og det Eva Frickes vin. En form for underspillet flydende hedonisme, der besidder et potentiale, hvis man giver vinen mere tid på flaske. Tre og en halv stjerne.

Pris: 395 kr., forhandler: [L'Esprit du Vin](#)