




Everything happens for a riesling...

Ett historiskt steg för oss att börja med vin från Tyskland. När vi nu gör det, vill vi göra det ordentligt. Här kommer en inledande presentation av inte mindre än 4 nya producenter, alla från Mosel. Prost!

KNEBELBRÜDER

-  Winningen, Mosel
-  Skiffer
-  Riesling

Som söner till Fred Knebel har Chris & Alex växt upp med Riesling och Mosel i blodet. Dom odlar 5,5 hektar i de branta sluttningarna kring byn Winningen. Odlingarna sköts naturligt utan kemisk besprutning och istället arbetas marken mekaniskt, för hand. All frukt skördas för hand och selekteras noga och jäser sedan (ibland med skalkontakt) utan några som helst tillsatser eller temperaturkontroll. Vinerna lagras sedan på jästfällningen i ståltank eller ekfat. Den första årgången som bröderna gjorde av sitt eget projekt vid sidan av familjeegendomen var 2018.

Riesling 2020

100 % Riesling från flera vingårdar runt Winningen, där jordmånen är en blandning av av loess och lera med stenar. Lagrat med jästfällningen på ståltank och buteljerat efter 6 månader, med en lätt filtrering och liten dos SO2.

White label 2020

75% Riesling 25% Pinot Blanc. Från samma vingårdar kring Winningen. Halvtorr med kort lagring på tank.

Riesling unfiltriet 2018

Brödernas första årgång. 100% Riesling från mager skifferjord i branta sluttningar. 12h maceration med skalen och därefter jäst och lagrat på gamla ekfat. Buteljerat efter 10 månaders lagring med jästfällningen. Ingen klarning eller filtrering men med lite SO2 för stabilisering.


Don't be afraid pet nat 2020


100 % Pinot Noir

Direkt pressat och jäst utan tillsättning av jäst på 2500 liters fat. Vinet buteljeras sedan och jäsningen avslutas på flaska. Degorgeras första februari 2021, endast 1000 fl gjorda.

MADAME FLÖCK

 Winingen, Mosel

 Skiffer

 Riesling – Müller-Thürgau – Kerner – Pinot Noir

Robert och Derek träffades i Barossa för några år sedan och har varit drinking buddies sedan dess. Under någon sen kväll med mycket vin för några år sedan bestämde dom sig för att starta sitt eget projekt. Medan dom var runt i Europa och skördade och gjorde vin så träffade Robert Janina Schmitt, från Mosel och det ena ledde till det andra, så det var i Mosel som Madame Flöck Wines startade. Robert fick chans att köpa en gammal vingård, och den tidigare ägaren var en äldre dam som hetter just, Madame Flöck.

Filosofin är enkel. Naturligt odlade vingårdar och vinifikation helt utan tillsatser. Med mer, eller mindre, skalkontakt innan pressning, och lagring på neutrala, gamla ekfat.

2019 gjordes en första årgång, av cuvée Schmetterling, som nu följs upp med 3 olika viner av årgång 2020.

Schmetterling Riesling 2020

35% Riesling 35% Müller Thurgau 30% Kerner. Från flera olika vingårdar, och vinifierade separat, med lite olika metod. En del Riesling med maceration, en del Müller-Thurgau jäst med hela klasar och Kerner som pressas direkt. Allt är sedan blandat innan det buteljerades, helt utan klarning, filtrering eller tillsatser.

Mike Müller-Thurgau 2020


100% Müller-Thurgau (skalkontakt). Jäst med hela klasar i tank och sen lagrat på ett ekfat och en liten del i 200l ståltank. Buteljerat slutet av mars 2021 utan klarning, filtrering eller SO2.


P.M.V. 2020

100% Pinot Noir. 1 fat producerat. 35 lådor. Frukten kommer från ett läge i brant sluttning. 20% av klasarna jäste hela, och 80% avstjälkades för hand. Buteljerat slutet av mars 2021 utan klarning, filtrering eller SO2.

MATERNE & SCHMITT

 Wunningen, Mosel

 Skiffer

 Riesling

Janina Schmitt och Rebecka Materne träffades under sina studier inom vitikultur och oenologi på universitetet i Geisenheim. Då smiddes de första planerna om att starta eget vineri. Efter några års arbete och praktik spritt över i princip hela världen, tog dom sina planer vidare 2012, när de båda delade positionen som vinmakare hos den erkända Moselproducenten Heymann-Löwenstein. Efter några år med små cuvées från hyrda vingårdar har dom nu sitt eget vineri i Wunningen. Dom gör endast viner på Riesling, från naturligt odlade vingårdar.

Vinifikationen är klassisk, men ändå sticker den ut i dagens Tyskland. Druvorna får ca 24h maceration, innan de pressas helt utan svavel eller tillsatser, och musten tappas med gravitation (helt orörd) till gamla fat. Där får vinerna jäsa långsamt helt utan tillsättning av jäst, eller andra tillsatser, och utan temperaturkontroll. Det är vanligt att jäsningen stannar av under vintern när det är kallt, för att sen dra igång på våren. Samtliga viner buteljeras efter 11 månader på fat, för att sedan vila på flaska minst 1 år innan de släpps till försäljning.


Wunschkind Riesling 2018


100% Riesling från vingårdar i Wunningen, Kobern och Lehmen. Från de yngre stockarna och de lite mindre branta lägena. Det här är deras entry level Riesling. Vinifierat som de andra vinerna, utan tillsatser.


Kobener Riesling 2018

100% Riesling från 2 lägen i Kobern. Väldigt låga skördeuttag från gamla stockar planterade i blå skiffer, med inslag av kvarts. Samma vinifikation som övriga viner.

JULIEN RENARD

 Winingen, Mosel

 Skiffer

 Riesling - Müller-Thürgau

Efter sin praktik som vinmakare hos Heymann-Löwenstein hamnade Julien hos Mattias Knebel. En kort tid där ledde honom till Weingut Knebel där han jobbade med ekologiskt jordbruk lärde sig grunderna om branta sluttningar och odling av Riesling. Vid sidan av sitt jobb hos familjen Knebel började han hyra lite små vingårdar och ett litet garage i byn som han gjort om till sitt vineri. 2018 är hans första årgång.

Riesling 2018

Druvorna kommer från 20 åriga rankor, i två vingårdslägen, odlade ekologiskt i branta sluttningar i Winingen. Direkt press och därefter jäst och lagrat på stora, neutrala ekfat och ståltank. Ingen klarning, filtrering eller SO2.

Riesling 2019

Druvorna kommer från 20 åriga rankor, i två vingårdslägen, odlade ekologiskt i branta sluttningar i Winingen. Direkt press och därefter jäst och lagrat på stora, neutrala ekfat och ståltank i 10 månader. Ingen klarning, filtrering men buteljerat med en liten dos SO2.

Müller thürgau 2019

Druvorna kommer från 20 åriga rankor, i två vingårdslägen, odlade ekologiskt i branta sluttningar i Winingen. Direkt press och därefter jäst och lagrat på stora, neutrala ekfat och ståltank i 10 månader. Ingen klarning, filtrering men buteljerat med en liten dos SO2.