

# Vinoplevelser

## Rüdesheim Drachenstein

### Chat Sauvage

Chat Sauvage er kort og godt lig med store ambitioner og små mængder. Ejeren, Günter Schulz, er en rigmand fra Hamburg med en stor forkærlighed for Bourgogne, som under et besøg i Rheingau i 1992 fik ideen til at lave en vin, der var lige så god som det bedste fra Bourgogne. For at et sådant vovestykke skulle kunne lykkes, var Günter Schulz helt bevidst om, at intet kunne spares, og at det derfor kun var de bedste vinmarker, som var interessante til et sådant prestigeprojekt. Det er dog sjældent, at den type mark kommer til salg, og det var derfor først i år 2000, at han købte sin først parcel på vinmarken Johannisberger Hölle. Siden er det blevet til 7,5 ha fordelt over seks vinmarker, hvoraf der på 60% dyrkes Pinot Noir, på 35% Chardonnay og på 5% Riesling. På Chat Sauvages vinmarker holdes udbyttet nede på ca. 1 kg druer pr. vinstok. Man er yderst selektiv med, hvilke druer der går i mosten, så der håndsorteres både ved selve plukningen og ved ankomsten til vineriet. Efter presningen foretages førstegæringen på ståltanke, hvorefter vinen - såvel de grønne som de blå druer - lægges på franske egetræsfade i 18 måneder, mens den malolaktiske gæring finder sted. Chat Sauvages samlede årsproduktion ligger på ca. 28.000 flasker, fordelt på seks forskellige rødvine, én hvid, én rose og én sekt.

**Leverandør**  
Chat Sauvage

**Land**  
Tyskland

**Område**  
Rheingau

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Pinot Noir

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Pinot Noir

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Lyst kød  
Tapas  
Risotto

**Smagekommentarer**  
Fast og forholdsvis mørk vin med aroma af let røg, bacon, krydderier, enebær og kirsebær. Rigtig med frugt på ganen, træ og urter i en vin med flot substans.

**Alkohol**  
14,00%

**Proptype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN