

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

Fadlagring
18 måneder

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. Rigelig 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