

# Vinoplevelser

## Piesporter Goldtröpfchen GG

Weingut Reinhold Haart, Riesling Grosses Gewächs



Piesporter har gennem de seneste tre årtier været et smertensbarn i Tyskland. Ikke pga. af den generelle kvalitet af terroret, men fordi enkelte centralkooperativer opkøbte en masse billig most af druer, der var produceret og høstet med det absolut maksimale udbytte. Disse druer blev som regel høstet i det flade bagland og ikke fra parcellerne omkring Piesport by. Ikke desto mindre var de med til at trække, ikke alene Piesporter-navnet, men også hele Tysklands omdømme gennem sølet gennem 1980'erne og 1990'erne, og først nu er vi begyndt at se en stagnation i salget af disse vine.

Denne udvikling kæmpede Theo Haart som ejer af Weingut Reinhold Haart aktivt imod. Han ejede og ejer stadig størstedelen af Piesports bedste vinmarker og laver vin, som står i et direkte modsætningsforhold til vinene fra centralkooperativerne.

I alt ejer og opdyrker Reinhold Haart 8 ha vinmarker, som udelukkende er tilplantet med Riesling. Hans bedste vinmarker er klart Piesporter Goldtröpfchen og Wintricher Ohlingsberg, men bare hans basis Riesling Trocken giver et forrygende indtryk af husets formåen.

Reinhold Haart er medlem af den prestigefyldte organisation VDP, og i 2007 blev han kåret som Årets Vinbonde af den toneangivende vinguide Gault Milleau.

### Leverandør

Weingut Reinhold Haart

### Land

Tyskland

### Område

Mosel

### Type/Farve

Hvidvin

### Drue

100% Riesling

### Fadlagring

10 måneder

### Dyrkning

Traditionel

### Riedel glas

Riesling

### Serveringsforslag

Fisk - lys  
Lyst kød  
Fisk - fede

### Vinifikation

De håndplukkede druer er blevet nænsomt knust og macereret i 12 timer før de er blevet presset. Efter endt gæring på gamle egetræsfade på vildgær er vinen blevet filtreret og hældt på flasker ti måneder efter høsten.

### Smagekommentarer

Citronskal, ferskener, solbær og kumquat og en let, mineralsk fornemmelse af røg i aromaen. Den tørre mundfyldte er fyldig og med et krydret touch af solbær og modne stenfrugter. men samtidig elegant og med en blød syre og en let saltet mineralitet.

### Alkohol

13,00%

### Proptype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN