

VINTEST

Fnuglet tysk riesling



HENRIK STEEN ANDERSEN

En let, frisk og elegant riesling er denne uge flankeret af en håndfuld krydrede børster fra både det sydlige Amerika og Frankrig.

Hvad skal vi spise og drikke her i december? De fleste går nok i den tunge ende med gris, okse og måske lidt and på forskud. Og mon ikke der ryger en kraftig, alkoholrig rødvin i tasken? Og så sidder man med udspændt bug og sukker bagefter. Sådan er det.

Men hvad med at gå den anden vej? Vælg lethed, elegance, lav alkohol og friskhed – og fisk. Ingen kan som tyskerne kombinere intensitet og aromatisk rigdom med netop friskhed, syre og luftighed. Og det bedste sted at shoppe lette tyskere er Mosel. De smukke, dramatiske bjergskråninger langs floden, som stiller betydelige krav til vinmagerne. Og ingen højdeskræk! Mosel er om noget kendt for de alkoholsvage, halvtørre/halvsøde vine, som i de bedste udgaver er næsten udødelige.

I ugens vin er vi i den tørre/halvtørre ende med 10,5 pct. og et overvejende tørt udtryk, selv om der er mærkbar restsødme, som er smukt integreret i smagen. Som en velmodnet frugt, der både rummer friskhed og syre – og balancerende sødme. Denne type vin passer perfekt til et spicy køkken – thai, kinesisk eller vietnamesisk. St. Urbanshof er et relativt stort Mosel-hus, som ejes af Nik Weiss. Som oftest i Mosel er vi tæt på 100 pct. riesling i markerne.

henrik.steen.andersen@pol.dk

Testvinder. Wiltinger Riesling 2015
Nik Weis, St. Urbans-Hof 10,5 %
Mosel, Tyskland
Brdr. D's Vinhandel, 150 kr. v. 6 stk.



Let, frisk hvidvin – citron, lime, grape og flint. Ultralet smag med masser af syre – slank og kølig. En smule restsødme runder af, men indtrykket er tørt. Smuk vin – perfekt til thaikrydret laks.

