

Weingut Karthäuserhof

Weingut Karthäuserhof er en av Tysklands viktigste vinprodusenter. Denne legendariske eiendommen kan man datere tilbake til det 11. århundre. Vingården ligger i området Rüwer, hvor det dyrkes vin i monopolvinmarken Eitelsbacher Karthäuserhofberg. Det er beplantet 19 HA med vinstokker, hovedsakelig Riesling, men også noe Pinot Blanc. Vinmarken har en sydvestlig eksponering, 160-270 meter over havet og en helning på nærmere 45%! Jordsmonnet består hovedsakelig av rød skifer og leire.

Vingården eies i dag av Tyrell familien, som kjøpte vinmarken fra Napoleon i 1811. Idag med Christoph Tyrell som frontfigur. Arbeidet i vinmarken og kjelleren styres av den meget dyktige Christian Vogt. Vinene fra eiendommen er elegante, med ett klassisk uttrykk og meget mineralske. Så lenge som mulig brukes det ingen sprøytemidler i vinmarken og utbyttet holdes lavt. Det brukes kun naturlig gjødsel, mye av arbeidet gjøres med hest. Alle druer plukkes for hånd, totalt tar det nærmere 6 uker. Det plukkes i flere seleksjoner, kun de sunneste og fullmodne druene brukes.

Den første uken i plukkingen, plukker de druer med ferske, grønne aromaer til deres kabinet og QBA viner, den 2. og 3. uken plukkes druer med modnere «gul» frukt aromaer til Spätlese og Auslese vinene. I gode år, vil druene som plukkes etter dette bli Beerenauslese og Trockenbeerenauslese, med aromaer av tørket frukt, bivoks og honning.

Når druene er plukket, presses de, mosten hviler i 3-4 timer på ståltanker for å stabilisere seg før gjæringen starter. Naturlige gjærstammer benyttes så lenge dette er mulig. Gjæringen foregår på temperaturkontrollerte ståltanker. Under gjæringen holdes temperaturen på 14-16 grader. Gjæringen tar ca 4 uker, etter dette får vinene hvile på ståltanker, mens vinen klares naturlig. I Februar filtreres vinene og en minimal mengde svovel tilsettes.

Det produseres flere forskjellige viner fra vinmarken, alt fra tørrere basis viner, via musserende og Grosses Gewächs til de søte prädikat rieslingene.



<i>Vin navn</i>	<i>Karthäuserhofberg Riesling QBA 2009</i>
<i>Produsent</i>	Weingut Karthäuserhof
<i>Område</i>	Eitelsbach, Mosel-Saar-Rüwer
<i>Alkohol</i>	9,5%
<i>Druetype</i>	Riesling
<i>Restsukker</i>	17 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	114,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	<p>Dette er basisvinen fra Karthäuserhof, en typeriktig og kompleks estate Riesling. Allerede noe utviklet med flott mineralitet, flint, grønne epler og hvite blomster. Rik og sødmefulle epler på smak, med en balansert syre og mineralsk avslutning.</p>
<i>Matfølge</i>	Fet fisk, Sashimi, Sushi, Foie Gras Terrine, Reker Naturell, Salater

<i>Vin navn</i>	<i>Karthäuserhofberg Kabinett 2008 Magnum</i>
<i>Produsent</i>	Weingut Karthäuserhof
<i>Område</i>	Eitelsbach, Mosel-Saar-Rüwer
<i>Alkohol</i>	8,5 %
<i>Druetype</i>	Riesling
<i>Restsukker</i>	43 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	290,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	<p>92 Poeng fra Mosel Fine Wines. Textbook Riesling fra skiferholdig jordsmonn. Kompleks og aromatisk nese av stikkelsbær, skiferstein, hvit fersken, grønne epler, mint og spice. Balanserer på en knivspiss, med høy syre, moden frukt og mineralitet.</p>
<i>Matfølge</i>	Laks, Makrell, Sashimi, Foie Gras Terrine, Asiatisk mat

<i>Vin navn</i>	<i>Karthäuserhofberg Riesling Spätlese 2010</i>
<i>Produsent</i>	Weingut Karthäuserhof
<i>Område</i>	Eitelsbach, Mosel-Saar-Rüwer
<i>Alkohol</i>	10 %
<i>Druetype</i>	Riesling
<i>Restsukker</i>	52 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	175,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	<p>Aromatisk duft av moden gul frukt, mango, ananas, aprikos, fersken, skifer og grønne epler. Balansert munnfølelse med moden frukt, årgangens høye syre og kremet mineralitet. Elegant og lekent.</p>
<i>Matfølge</i>	Sushi, Asiatisk mat, Oster