

Weingut Seehof

Unge Florian Fauth står i spissen hos Weingut Seehof i Westhofen i Rheinhessen, en liten by 50 km sørvest for Frankfurt. Dette bratte området har i de siste årene blitt verdenskjent for noen av verdens aller beste tørre Rieslinger, med vinmarker som Kirchspiel, Morstein og Abtserde i spissen.

I disse verdenskjente vinmarkene dyrker altså unge Florian Fauth sine viner, han er 5. generasjon i en vingal familie som har drevet denne vingården i over 100 år. Han tok over ansvaret hos produsenten i 2003 etter at han var ferdig med Ønolog studiene. Han har i dag selskap av sin far Ernst, sin mor Ruth og søsteren Julia. Det dyrkes 17 HA vinmarker mesteparten er Riesling, men Grauburgunder, Grüner Silvaner og Scheurebe dyrkes også i mindre grader. Nivået på familiens viner var allerede høyt, men med Florians perfektjonistiske krav har kvaliteten sprunget ytterligere i været.

Vinene blir bedre og bedre for hvert år som går, 2012 årgangen som vi nå selger er ett rent eventyr fra Florian. Enkeltvinmarksvinene fra Florian har hatt en utrolig utvikling i kvaliteten siden 2007, i dag kan vinene hans matche de aller, aller fleste Grosses Gewächs i hele Tyskland. Han eier parseller i Kirchspiel, Morstein, Steingruebe og Aulerde. Hans parseller er godt plasserte, høyt oppe i skråningene og beliggende like ved det nye ikonet Klaus-Peter Keller sine planter. I 2008 ble det også utvidet med en parsell liggende helt øverst i Morstein med 70 år gamle vinstokker, her produseres eiendommens beste vin!

Prisnivået på vinene er ytterst sympatisk for kvaliteten og gir kanskje områdets aller beste valuta for pengene.



<i>Vin navn</i>	<i>Westhofen Riesling Trocken 2012</i>
<i>Produsent</i>	Weingut Seehof, Florian Fauth
<i>Område</i>	Westhofen, Rheinhessen
<i>Alkohol</i>	12,5 %
<i>Druetype</i>	Riesling
<i>Restsukker</i>	4 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	123,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Eiendommens basisvin kommer fra vinmarker beliggende i Westhofen, dette er en klassisk Rheinhessen Riesling med aromaer av hvite blomster, hvit fersken, sitrus og mineraler. I munnen er det moden frukt med en balansert syre og mineralsk avslutning. En utrolig balansert og flott vin.
<i>Matfølge</i>	Laks, sashimi, salater
<i>Vin navn</i>	<i>Westhofen Riesling Kirchspiel 2012</i>
<i>Produsent</i>	Weingut Seehof, Florian Fauth
<i>Område</i>	Westhofen, Rheinhessen
<i>Alkohol</i>	13,5 %
<i>Druetype</i>	Riesling
<i>Restsukker</i>	3 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	170,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Kirchspiel er en av de klassiske vinmarkene i Westhofen, her er de klassiske aromaene av hvit kalkstein, mint, sitrongress, grønne epler og sitrus. I 2012 er dette en vin drevet en utrolig mineralitet og syre. På smak er den kompleks, med moden frukt, fokus og en utrolig nerve..
<i>Matfølge</i>	Laks, makrell, sashimi, kremede supper



<i>Vin navn</i>	<i>Westhofen Riesling Morstein 2012</i>
<i>Produsent</i>	Weingut Seehof, Florian Fauth
<i>Område</i>	Westhofen, Rheinhessen
<i>Alkohol</i>	13 %
<i>Druetype</i>	Riesling
<i>Restsukker</i>	3 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	181,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Morstein produsert på parseller beliggende noe lavere i vinmarken, en vin som er utrolig typisk for vinmarken og gir mye vin for pengene! Aromaer av mørk kalkstein, friske epler, sitrus, hvite blomster, lakris og fersken. På smak er vinen like typeriktig med en kompromissløs, kalksteinspreget stil. Tørr, slank og mineralsk. En flott introduksjon til denne flotte vinmarken!
<i>Matfølge</i>	Laks, makrell, sashimi, skalldyr

<i>Vin navn</i>	<i>Westhofen Riesling Morstein Alte Reben 2012</i>
<i>Produsent</i>	Weingut Seehof, Florian Fauth
<i>Område</i>	Westhofen, Rheinhessen
<i>Alkohol</i>	13,5 %
<i>Druetype</i>	Riesling
<i>Restsukker</i>	3 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	191,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Til denne årgangen har Florian fått enda en parsell med gamle vinstokker i den øvre delen av Morstein. Denne årgangen har om mulig enda høyere kvalitet. Vinstokkene er i snitt nærmere 70 år gamle. Nesen er aromatisk med mint, sitrus, mørk kalkstein, fersken og tobakk. Som forventet er dette saftig, syredrevet og med rå mineralitet. Lime, eple, fersken og mint støtter opp om en presis og konsentrert mineralitet og syre. Dette er vin som garanterer gåsehud!
<i>Matfølge</i>	Laks, makrell, sashimi, skalldyr

