

Unika vertikaler i Tyskland del 2: Weingut Wittmann - Morstein Grosses Gewächs

Wittmann kan stoltsera med att äga fyra prima hektar i hjärtat av den historiska vingården *Morstein*, vars unikiteten omnämndes redan 1282. Vingården är belägen i de södra böljande delarna av *Rheinessen* och sträcker sig mellan *Gundersheim* och *Westhofen*. Det är ett relativt högt och svalt läge som sträcker sig ända upp till 280 m öh. *Philip Wittmann* har sina parceller omkring 180-200 m öh och säger att han alltid skördar relativt sent. De utsökta årgångarna 2004 och 2008 avslutades den nionde respektive fjärde november. Vingården utmärker sig för sin sydliga exponering och i likhet med *Idig* så är det en hög koncentration av massiv kalksten, även om det är ett aningen rikare topplager med lera och mägerl. *Philip Wittmann* har sedan länge arbetat helt organiskt och sedan 2004 tillämpar han även biodynamiska metoder. Återigen är receptet i vinkällaren mycket enkelt, naturlig jäst och gamla ekliggare och vips så är ett av Tysklands bästa viner skapat! Det finns ett visst släktskap med vinet ovan då kalkstenen ger en tydlig mineralitet som även i detta fall gör att vinerna ibland känns mer besläktade med *Corton-Charlemagne* eller *Chablis Grand Cru* än riesling från *Nahe* eller *Rheingau*. Dock så är den aromatiska dimensionen helt annorlunda med finstämd kryddighet, blommighet och underbar gul frukt. Även detta vin kvalar in i den absoluta toppigan och betingar ett pris på 40-50 EUR. Svensk importör är *Moestue Grape Selections*

2004

Lätt gyllengul färg. Doften är komplex med en viss mognad och intensiv parfym av lätt rostade nötter, söt persika och mango. Smaken är knastertorr och bred, ändock med en hög viskositet och rund textur som bidrar med en känsla av sötma, fina kryddor och en lätt karamellton. Frisk och kraftfull finish med en stor ihärdighet och friskhet på slutet, stiligt och elegant med bra kraft och komplexitet. Ett prima exempel med perfekt drickbarhet. **94**

2005

Medeldjup gyllene färg. Mer utveckling än hos föregående vin, syltad gul frukt, tobak och kryddor med lite petroleum och rostade toner. Smaken är fyllig med lite bitterhet och fenoliska toner, mild syra, bred textur och söt frukt, avrundad medellång finish, ett gott och njutbart vin men inte med samma precision som övriga exempel. De lägsta skördeuttagen på 24,5 hektoliter per hektar, trots det saknar vinet den bredd och längd som övriga viner. **89**

2006

Lätt gyllengul färg. Diskret doft av mineral, kalk, päron, citrus och persika, betydligt yngre doft än hos tidigare exempel. Smaken är klassiskt knastertorr och frisk med en aningen lättare struktur, bra längd med elegant gul frukt, citrus och mineral på slutet. **89**

2007

Briljant gyllengul färg. Doften är ren och intensiv med mineralstinn gul frukt - mango, persika och mogen citrus samt lite toner av krita och krut à la *Corton-Charlemagne*. Smaken är underbart ren och intensiv med en salivutsöndrande syra, tät och koncentrerad med bra extrakt, mogen gul frukt, citrus och

pulveriserad sten. Eftersmaken är mycket lång, ren och precis. Ett perfekt balanserat vin med oändlig potential. Som parentes kan jag nämna att denna årgång såg de högsta skördeuttagen i samlingen på 46 hektoliter per hektar som återigen visar att låga uttag och riesling inte alltid är synonymt med högre kvalitet. **94**

2008

Lätt gyllengul färg. Doften är diskret, ren och sval med toner av mineral, kalk och lite krut, påminnande om en vit bourgogne med sval gul frukt och mogen citrus. Smaken är ren och briljant med en strålande friskhet, elegant frukt och lång mineralig finish. Samma renhet och längd som nollsjuan men en storlek mindre i bredd och struktur. **92**

2009

Medeldjup gyllengul nyans. Mogen doft, mer utveckling än hos tidigare exempel – konfiterad gul frukt, petroleum, kryddor och saffran. Smaken är koncentrerad med lite tannin och fenoliska toner, hög koncentration, avrundad syra med en viss alkoholvärme samt en tät och lång finish. Ytterligare ett exempel som är helt ok men visar att de varma årgångarna inte är de bästa i de sydliga delarna av Deutschland. **90**

2010

Medeldjup gyllengul färg. Viss utveckling på doften, lite lägre fruktmognad än hos tidigare exempel – päron, fallfrukt och vissa druviga toner. Smaken är en storlek mindre än tidigare exempel med friska citrustoner, örter och en medellång, frisk finish. **88**

2011

Lätt gyllengul färg. Omfångsrik doft med lätt rostade toner, man får nästan känslan av nya fat, kalk och rostade nötter med gul stenfrukt, aprikos och saffran. Smaken är mer klassiskt byggd med en fin kombination av mogen stenfrukt, livlig syra, tät kärna och en rik. Ihärdig finish, ännu ungt men mycket njutbart. **91**

2012

Briljant strågul färg. Doften är klassiskt ren och blommig med mineral, kalk, citrus, pomerans och gul frukt. Smaken är ännu ungdomlig, spänstig med en bra täthet, strålande syra, ren krispig stenfrukt, klassiskt byggd med både kraft, elegans och en mycket stor längd. **93**

2013

Klar, lätt strågul färg. Ung och primär doft, lätt druvig, mandel, krossade nötter, äpple och päron. Smaken är ren och tät, ännu ungdomlig med aningen svalare frukt, elegant med en lång och precis eftersmak. Ett strålande exempel från en krävande årgång som lätt kan kallas ett av de bästa. Behöver tid och kommer utvecklas med behag. **92**