

Naam van de wijn: Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese Feinherb

Producent: Weingut Kurt Hain

Herkomstbenaming: Mosel, Duitsland

Druivenras(sen): Riesling 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Verbondenheid met de natuur staat bij Weingut Hain hoog in het vandaal. Al sinds de 17^e eeuw wordt hier wijn gemaakt op de steile en een van de meest gerenommeerde wijngaarden van de Mosel; de Piesporter Goldtröpfchen en de Piesporter Domherr. De wijngaarden zijn aangeplant op steile tot zeer steile (80%!) hellingen met een bodem van leisteen uit het Devoon tijdperk en hebben een volledige zuidelijke zonexpositie. Waar nodig wordt er gewerkt met oogstreductie. Een teveel aan trosjes wordt dan in het vroege groeiseizoen gesnoeid om de concentratie in de te oogsten druiven optimaal te krijgen. Dit zorgt voor prachtige rijpe druiven en in de handen van Gernot Hain voor evenzo mooie karakteristiek verfijnde ‘mittel’ Mosel wijnen met hun kenmerkende mineraliteit van de ‘schiefferbodem’. Pure Riesling!



Vinificatie (wijnbereiding): Druiven worden zorgvuldig met de hand geoogst op de zéér steile Goldtröpfchen wijngaard en worden klassiek gevinifieerd. De druivenselecties vinden plaats in twee delen van de wijngaard. Daar waar ‘Grau en Rotschieffer’ aanwezig zijn. De vergisting vindt plaats in zowel RVS tanks als traditionele grote houten vaten. Deze zijn al langer in gebruik en zorgen enkel voor hele subtiele beluchting (en geen houtsmak) zodat het sappige, zuivere fruit behouden blijft en de rieslingdruif zijn verleidelijke aroma’s behoudt. Aan het einde van de vergisting wordt de wijn sterk terug gekoeld om ervoor te zorgen dat niet alle druivensuikers in alcohol worden omgezet en de wijn zo naast zijn frisheid en mineraliteit ook een fascinerend speels zoetje bij zich houdt. De wijn rijpt hier ook nog een aantal maanden verder op zijn fijne gist om extra complexiteit op te bouwen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: frisse, intens fruitige en sappige wijn met geuren en smaken die doen denken aan peer, perzik, mandarijn en ander citrusfruit met een fijne kruidigheid. Als bonus een verfijnde elegante, minerale structuur die de wijn pit geeft en een speels zoetje naast mondwaterende zuurtjes die de wijn een extra dimensie en rijkdom geeft. Serveren: 10°C. Bewaren: om zowel jong als met een aantal jaren rijping van te genieten. Binnen 10 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: ideale eetlustopwekkende wijn voor op het terras, zuiver en verfrissend als aperitief, uitstekend als begeleider van een lichte lunch, picknick of landelijk buffet, dorstlessend en licht verteerbaar aan tafel bij visgerechten, salades, vleeswaren, asperges maar ook pittige Oosterse gerechten. Ook heerlijk bij lichte tropische desserts (zonder chocolade).

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: de beroemde wijnschrijver Hugh Johnson rekent hem tot de meest getalenteerde wijnmakers van de Mosel. Gault & Millau, Feinschmecker en Eichelmann zijn zeer belangrijke Duitse wijnpublicaties en beoordelen de wijnen van Gernot Hain structureel hoog.

Smaaktype: Fris, aromatisch, elegant en mineraal.

Glasadvies: Riedel Riesling