

Naam van de wijn: Weißburgunder Trocken

Producent: Weingut Dönnhoff

Herkomstbepaling: Weißburgunder Trocken VDP Gutswein, Nahe, Rheinland-Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): weißburgunder

Wijnbedrijf: Weingut Dönnhoff is al vanaf 1750 een familie wijngoed waarvan sinds 1971 Helmut Dönnhoff het heft in handen heeft. Enkel de beste percelen worden gebruikt die met uiterste zorg bewerkt worden om zo alles uit het desbetreffende terroir te kunnen halen en de identiteit optimaal tot expressie te laten komen. Veel van Weingut Dönnhoffs wijngaarden liggen in zogeheten Einzellagen als Niederhäuser Hermannshöhle, Oberhäuser Brücke, Schlossböckelheimer Felsenberg, Norheimer Kirschheck en Norheimer Dellchen, die wijnen opleveren die tot de allerbeste uit de Nahe, zelfs Duitsland, behoren. Met het resultaat dat Weingut Dönnhoff met zijn wijnen weet te bereiken, kan zonder meer gesteld worden dat Helmut Dönnhoff een absolute rieslingspecialist is en tot de elite behoort van de Duitse wijnmakers. De Duitse wijngids Eichelmann koos in 2012 Helmut Dönnhoff niet voor niets tot wijnmaker van het jaar. Het is dan ook niet verwonderlijk dat Weingut Dönnhoff al sinds 1991 lid is van de VDP, het Verband Deutscher Prädikatsweingüter, een groep van wijnmakers die sinds de jaren negentig o.a. een classificatie van wijngaarden samenstelde op basis van terroir, net zoals in de Bourgogne is gedaan. De kwaliteit van de VDP producenten ligt er niet om. Tot de VDP behoren verder o.a. producenten als: Weingut Fritz Haag, Weingut Dr. Loosen, Weingut Wittmann, Weingut Heymann-Löwenstein, Weingut Joh. Jos. Prüm en Weingut Battenfeld Spanier. De wijnen van Weingut Dönnhoff worden vooral gedefinieerd door hun complexe mineraliteit, elegantie en balans. Van de 25 hectare wijngaard zijn er 80% met riesling en 20% met grauburgunder en weissburgunder beplant. De Weißburgunder Trocken van Weingut Dönnhoff is afkomstig van op steile hellingen gelegen wijngaarden die beplant zijn met wijnstokken die een gemiddelde leeftijd hebben van ruim 25 jaar.



Regio: In de jaren zeventig van de vorige eeuw kwam in Duitsland een wetgeving tot stand met verplichte kwaliteitskeuring en een classificatiesysteem waarin dertien wijnbouwgebieden (Anbaugebiete) werden vastgelegd. De belangrijkste Anbaugebiete zijn kwalitatief gezien: de Mosel, Pfalz, Rheingau, Nahe, Mittelrhein en Rheinhessen. De Nahe is een relatief klein gebied langs de gelijknamige rivier die uitmondt in de Rijn bij Bingen. De belangrijkste wijngaarden bevinden zich langs de oevers van de Nahe op zeer steile hellingen en in de omgeving van de stad Bad Kreuzberg. Het gebied heeft een gematigd noordelijk klimaat met zachte temperaturen en veel zon. In dit gebied zijn de omstandigheden ideaal voor de riesling. De bodemsamenstelling is extreem gevarieerd, van vulkanische bodems, diverse soorten leisteen, leem, porfierkwarts tot zandsteen en löss. Samen met de steile hellingen maakt dit de Nahe tot een van de veelzijdigste terroirgebieden van Duitsland, met een groot aandeel voor witte druivenrassen als de riesling en de müller-thurgau. Deze witte wijnen zijn in de Nahe redelijk vol van structuur, complex, mineralig en hebben een opvallend evenwichtige balans met rafijne zuren.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september worden de druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er na persing van de druiven een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaats op roestvrijstalen tanks waarna de wijnen worden overgestoken op grote vaten van Duits eikenhout om de malolactische gisting te ondergaan en aansluitend voor vier maanden op hun fijne lies te rijpen.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%.

Helder licht geel met een zweem van groen van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, perzik, appel, papaya en subtiel wat amandel. In het smaakpalet tonen van grapefruit en rijp geel steenfruit, die gepaard gaan met een kruidige afdrank met precieze zuren. Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 6 jaar na de oogst.

Culinair advies: Eetwijn bij uitstek, zout- en zoetwatervis, kip met citroen uit de oven, kalfsoesters met roomsaus, salades, varkensrollade en quiches.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2015 88p Parker - 2014 89p Parker - 2011 86p Parker

Smaaktype: Droog, medium vol, krachtig, fris en expressief.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay, Riedel Sommeliers Mature Bordeaux