

Naam van de wijn: Villa Wolf – Riesling Dry

Producent: Villa Wolf

Herkomst: Pfalz

Druivensoort(en): Riesling 100%

Regio – Terroir – Wijnbedrijf:

Dit in 1756 in de Pfalz opgerichte domein behoorde twee eeuwen lang tot de toonaangevende wijnbedrijven van de streek. Na een periode van terugval was het wijnwervelwind Ernst Loosen die in 1996 de wijngaarden en wijnproductie overnam, een frisse bries door het bedrijf blies en de naam *Wolf* weer in het kwaliteitsdaglicht plaatste. Hij werd eerder uitgeroepen tot "Beste Wijnmaker" van Duitsland. De Pfalz regio is gelegen tussen het Haardt gebergte en de Rijn, net ten noorden van de Franse Elzas en is zo tegen de Atlantische invloeden beschermd. Door deze beschermde ligging is het één van de warmere en drogere wijngebieden van Duitsland. Om de kwaliteit van de wijngaarden en het druivenmateriaal hoog te houden, ligt de nadruk op duurzame wijnproductie. Dit alles in combinatie met de ondergrond van verweerd zandsteen, brengt pure, smaakvolle, rijk fruitige en mooi mineralige wijnen voort die de authenticiteit van het Pfalz terroir presenteren.



Vinificatie (wijnbereiding):

Gemaakt in de traditionele, droge Pfalz stijl. Zorgvuldig geoogst fruit wordt ontsteeld, zachtjes geperst en in RVS tanks koel vergist op 16°C. De gisting wordt gestopt om een héél klein beetje onvergiste druivensuikers te behouden om de wijn meer spanning te geven. Vervolgens rijpt de wijn op zijn uitgezakte, fijne gist om meer complexiteit op te bouwen. Ook bouwt de wijn zo resistentie tegen zuurstof op waardoor hij op fles langer goed blijft.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

Licht bleekgeel van kleur, aromatisch met sappige, knisperende fruitaroma's van perzik, peer, appel en wat citrus. De smaak is levendig, sappig, zacht droog, mediumvol, met aangenaam frisse zuurtjes en een subtiel stenig, aardse beleving die hem extra smaakstructuur geeft. Drink hem op 7-8°C binnen 4 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Dit type wijn combineert heerlijk met diverse soorten vis, met name uit zoetwater. Bijvoorbeeld forel, snoekbaars of meerval maar ook sushi en sashimi. Ook erg goed samen met een kipsalade met paddenstoelen of asperges. Het drinken van de wijn wordt een feest als er gebruik wordt gemaakt van aromatische ingrediënten als limoen, citroengras, gember, koriander en chilipepertjes.

Smaaktype:

Fris, medium body, aromatisch.

Glasadvies: Riedel Riesling