

Naam van de wijn: Riesling Fruity

Producent: Villa Wolf

Druivenras(sen): Riesling.

Smaaktype: Droog, halfvol, licht aromatisch en fruitig.

Culinair advies: Aperitief, forel met amandelschaafsel, mosselen, kip of kalkoen, salades, quiche en verse geitenkaasjes.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Bewaarcapaciteit: Tot 3 jaar na de oogst.



Wijnbedrijf: Dat Ernst Loosen een bevlogen en buitengewoon getalenteerd wijnmaker is, heeft hij al zonder meer bewezen met de excellente riesling wijnen die hij al sinds 1988 met 200 jaar oude familie Weingut Dr. Loosen maakt. Niet voor niets werd hij al door wijntijdschriften als o.a. Gault Millau als “Winzer des Jahres 2001”, door Decanter“ als “Man of the year 2005” en door Wine International als “White Wine Winemaker of the Year 2005” uitgeroepen. Dat zijn energie tomeloos is bewees Ernst Loosen In 2010 toen hij samen met Jay Christopher Somers een Amerikaans avontuur begon, op de J. Christopher Winery in Oregon top pinot noir maken. Hiermee zou je bijna vergeten dat Ernst Loosen in 1996 de uitdaging aannam om in het centrum en beste gedeelte van de Pfalz de wijngaarden van het 250 jaar oude in versukkeling geraakte Weingut J.L. Wolf over te nemen. Een hele klus want de wijngaarden en kelder en vinificatie apparatuur moesten flink onder handen genomen worden. Gezien Ernst Loosen’s energie en enthousiasme is het niet verwonderlijk dat hij ook dit geklaard heeft. Hij veranderde de naam in Villa Wolf en maakt met zijn team, met duurzaamheid en minimale interventie als uitgangspunten, een aantal wijnen van de buitengewoon goede terroirs zoals de rieslings Forster Pechstein en Wachenheimer Belz, en daarnaast ook een eenvoudiger kwaliteits reeks met mono cepage wijnen: pinot gris, riesling, pinot noir, pinot noir rosé, dornfelder en gewürztraminer. Een reeks basis wijnen die de klassieke stijl uit Pfalz weerspiegelen, ze zijn zuiver, droog, puur, vol van smaak en hebben fris rijpe fruittonen en mineraliteit.

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 Pfalz is het op een na grootste Anbaugebiet van Duitsland, het grenst in het noorden aan Rheinhessen en in het zuiden aan de Franse Elzas. Het wijng gebied is het warmste van Duitsland en heeft een gematigd klimaat met warme (soms zelfs hete) zomers, een mooi najaar en vrijwel geen sneeuw in de winter. Lange tijd was de Palfz het wijng gebied waar voornamelijk bulkwijnen vandaan kwamen, maar sinds begin jaren negentig van de vorige eeuw vindt er in een sneltreinvaart een omwenteling plaats richting de productie van zeer goede kwaliteitswijnen. De meest interessante en beste wijnen komen uit het Bereich Mittelhaardt, dat in midden van de Palfz ligt. De fraaiste wijngaarden die overwegend zand- en leembodems hebben, zijn te vinden in dorpen als Mussbach, Forst, Deidesheim, Kallstadt, Bad Dürkheim, Wachenheim en Ungstein. Ook in de Palfz is de riesling het belangrijkste druivenras, echter door het klimaat duidelijk voller en met minder zuren dan de rieslings die uit de Mosel of Rheinhessen komen.

Wijngaard & Vinificatie: De Riesling Fruity van Villa Wolf wordt gemaakt van druiven van eigen wijngaarden en van druiven die worden geleverd door onder contract staande wijnboeren. Eind september worden de druiven geoogst, in de vinificatieruimte direct ontsteeld en met de grootste zorgvuldigheid zacht geperst. Hierna wordt het sap overgestoken op grote roestvrijstalen tanks om ruim 2 weken lang

temperatuurgecontroleerd (18°C) de alcoholische fermentatie te ondergaan. Aansluitend krijgt de jonge wijn nog een rijpingsperiode op de fijne 'lie' zonder dat men de malolactische gisting laat plaatsvinden, om zo een optimale frisheid van de wijn te behouden. Na enkele maanden volgt de assemblage en wordt de wijn na een lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van witte perzik en iets van passievrucht. In het smaakpalet tonen van citroen, groene appel en geel steenfruit, die gepaard gaan met een licht mineralige afdronk met frisse zuren, die enigszins gemaskeerd worden door een fractie aan restzoet.