

Naam van de wijn: Villa Wolf – Pinot Gris

Producent: Villa Wolf

Herkomst: Pfalz

Druivensoort(en): Pinot Gris 100% (grauburgunder)

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 wijngelieden 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): Zorgvuldig geoogst fruit wordt onsteeld, zachtjes geperst en in RVS tanks koel vergist op 16°C voor 10 tot 14 dagen. 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.

De druivensoort Pinot Gris is over de jaren ontstaan door kleurmutatie uit de blauwe druivensoort Pinot Noir. Dit gebeurde zowel in de Bourgogne als in de Duitse regio's Baden en de Pfalz! Er werd voor het eerst betrouwbaar melding gemaakt van de druif in 1711 in Baden-Württemberg.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit: Licht geel van kleur met sappige, licht knisperende fruitaroma's van peer, rijpe appel en wat citrus. De smaak is zacht kruidig, sappig, droog, mediumvol, met aangenaam frisse zuurtjes en mondvullende, witte fruitigheid. Zo'n wijn waarvan je graag nog een glas geniet. Drink hem op 10°C binnen 4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Dit type wijn combineert heerlijk met diverse soorten vis, zowel zoet- als zoutwater. Bijvoorbeeld forel, snoekbaars of meerval maar ook sushi en sashimi of met een kipsalade met paddenstoelen. Ook asperges zijn welkom!

Smaaktype: Fris, medium body, aromatisch en elegant.

Glasadvies: Riedel Chablis/Chardonnay