

Naam van de wijn: Villa Wolf – Pinot Noir

Producent: Villa Wolf

Herkomst: Pfalz

Druivensoort(en): Pinot noir 100% (Spätburgunder)

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):

Na de oogst worden de ontsteelde druiven vergist in houten kuipen. Aansluitend wordt de wijn voor circa 6 maanden gerijpt op barriques (eikenhouten vaten met een inhoud van 225 liter) van minimaal 1 jaar oud. Zo heeft het hout een ondersteunde rol en blijft de verfijnde fruitigheid behouden.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

De pinot noir heeft een lange traditie in de Pfalz (in Duitsland wordt hij al meer dan 500 jaar verbouwd). De Villa Wolf heeft een mooie, paarsrode kleur en een mooie, zuivere geur van rijpe zwarte kersen en blauwe bessen, haast zwoel en een heel licht kruidige rokerigheid van de vatrijping. De smaak is medium bodied met weelderig, zacht rood fruit en een levendig frisse zuurgraad. De smaakstructuur wordt extra verrijkt door de subtiele kruidige houtinvloed met een aangename aardse toon. Hierdoor wordt een ogenschijnlijk lekkere pinot noir een karakteristiek glas dat culinair breed inzetbaar is. Drink hem op 16°C binnen 5 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Diverse soorten gevogelte als parelhoen, biologische kip en eend maar ook kalfsvlees met een diversiteit aan paddenstoelen. Met een toefje truffel is het feest helemaal compleet.

Smaaktype:

Medium body, aromatisch met houtrijping

Glasadvies: Riedel Bourgogne