

Naam van de wijn: Spätburgunder

Producent: Shelter Winery

Herkomstbenaming: Breisgau, Baden, Duitsland

Druivenras(sen): spätburgunder (pinot noir) 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Hans Bert Espe en Silke Wolf studeerden beiden in Geisenhem oenologie, uit liefde voor bijzondere wijnen. Vlak voor hun eerste oogst in 2003, vonden ze na lang zoeken een beschermde plek voor het bewaren van hun wijnen. Bij een verlaten oud Canadees vliegveld in Lahr, troffen ze een idyllisch gelegen oude schuilkelder aan. Binnen de dikke betonmuren en achter een zware metalendeur richtten ze hun 'Shelter Winery' op. De kernegezonde en prachtig onderhouden wijngaarden van het domein liggen in Kenzingen en Malterdingen. Breisgau ligt tussen Lahr en Freiburg, een uniek gebied langs het beroemde 'zwarte woud'.



Vinificatie (wijnbereiding): in de 'schuilkelder' wordt alleen met natuurlijke zwaartekracht gewerkt, niet met pompen. Deze spätburgunder is een cuvée van pinot noir druiven afkomstig uit de wijngaarden Malterdinger Bienenberg en Kenzinger Hummelberg. De wijnranken zijn gemiddeld 20 jaar oud en de opbrengst zeer laag, 37 hl/ha. De trossen worden zacht ontsteeld, waarna ze met schillen en al 4 weken lang ingeweekt worden in open Franse houten kuipen. Daarin vindt de alcoholische gisting plaats. Na deze eerste gisting worden de vrije loop sappen en de sappen verkregen door zachte persing gescheiden opgevoed in vaten van Frans eikenhout. De wijnen ondergaan hun malolactische gisting in de vaten. Er vindt geen klaring plaats, de wijnen worden helder door natuurlijke bezinking. Na het assembleren wordt de wijn ongefilterd gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: donker robijnrood van kleur, zeer harmonieus aromatisch, fruitig en mineraal, kruidig en elegant. In de mond rode bosbessen, pruimenmoes, droge vruchten, roosteraroma's, mokka, vanille en kruidenextract. Fluwelig en romig mondgevoel, levendig fris, elegant, met een lange, complexe finale. Serveren: 16-18°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: geweldige begeleider van wild, het liefst reerug of wildzwijn stoofschotel. Boeiende combinatie met eendenborst in sinaasappelsaus. Simpel, ietwat rustiek, maar ook verrukkelijk met verse brede lintpasta en haas-stoofsaus (*pappardelle alla lepre*).

Smaaktype: Fris, complex aromatisch, fruitig, mediumvol, met houtopvoeding