

Naam van de wijn: Pinot Noir

Producent: Shelter Winery

Herkomstbenaming: Breisgau, Baden, Duitsland

Druivenras(sen): 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. De pinot noir druiven komen van de eigen wijngaarden in Kenzingen en Malterdingen. De perfecte ligging ten opzichte van de zon en de hoge leeftijd van de wijnranken zorgen voor natuurlijke concentratie in de druiven. Er wordt alleen met volrijpe druiven gewerkt die zorgvuldig met de hand worden geselecteerd. De druiven worden langdurig in klassieke houtenvaten ingeweekt op schillen, waarbij de alcoholische gisting plaats vindt. De pinot noir wijnen krijgen alle tijd (18 maanden) en rust om in barriques te rijpen. Om de essentie van terroir en druiven volledig te behouden worden de wijnen niet gefilterd.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 2 uur voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige uitnodigende kleur, zeer aromatisch, volop rijpe vruchten in de neus. Fris, zuiver en vol van smaak, met een 'kus van het hout', zeer fruitig. Lange en elegante finale met rijpe tannines. Serveren: 16-18°C. Bewaren: zeer goed oplegpotentieel, zeker tot 10-15 jaar na de oogst.

Culinair advies: klassieke 'pinot noir' gerechten combineren ook goed met deze wijn. Denk daarbij aan eend, veder- en haarwild, rood vlees, lam... al dan niet geserveerd met een wijnsaus, rode vruchten saus of paddestoelen. Gedurfd en boeiend bij een nog 'fondant' gebakken of gegrilde tonijn- of marlijnsteak! Voor de vegetariërs is deze wijn uitstekend te combineren met gebakken paddestoelen en aardappelen, groene kool en pruimen, hartige taart met koolraap of koolrabi, stampot met rode bieten, etc.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 88 punten Eichelmann 2009

Smaaktype: medium body, aromatisch met houtrijping