

Naam van de wijn: Riesling QbA Feinherb

Producent: Weingut Kurt Hain

Herkomstbenaming: Mosel, Duitsland

Druivenras(sen): riesling 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Verbondenheid met de natuur staat bij Weingut Hain hoog in het vandaal. Al sinds de 17^e eeuw wordt hier wijn gemaakt op de steile en een van de meest gerenommeerde wijngaarden van de Mosel; de Piesporter Goldtröpfchen en de Piesporter Domherr. De wijngaarden zijn aangeplant op steile tot zeer steile (80%!) hellingen met een bodem van leisteen uit het Devoon tijdperk en hebben een volledige zuidelijke zonexpositie. Waar nodig wordt er gewerkt met oogstreductie. Een teveel aan trosjes wordt dan in het vroege groeiseizoen gesnoeid om de concentratie in de te oogsten druiven optimaal te krijgen. Dit zorgt voor prachtige rijpe druiven en in de handen van Gernot Hain voor evenzo mooie karakteristiek verfijnde ‘mittel’ Mosel wijnen met hun kenmerkende mineraliteit van de ‘schiefferbodem’. Pure Riesling!



Vinificatie (wijnbereiding): deze milde riesling geldt als het visitekaartje van het domein. Hij wordt klassiek geproduceerd van druiven uit meerdere percelen op de steile hellingen van leisteen. De vergisting vindt plaats in zowel RVS tanks als traditionele grote houten vaten. (deze zijn al langer in gebruik en zorgen enkel voor hele subtiele beluchting zodat het sappige, zuivere fruit behouden blijft en de rieslingdruif zijn verleidelijke aroma's behoudt). Om de wijn zijn subtiele milde zoetgraad te laten verkrijgen wordt de gisting tegen het einde afgebroken door de wijn sterk terug te koelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: frisse, fruitige en sappige (zomer)wijn met geuren en smaken die doen denken aan peer, perzik, lychee en citrusfruit met als bonus een elegante, minerale structuur, een subtiel zoetje wat de wijn een extra sappigheid meegeeft en een relatief laag alcoholpercentage. Serveren: 10°C. Bewaren: vanaf de zomer na de oogst al toegankelijk, bedoeld om jong, fris en fruitig te worden gedronken, kan echter tot 5 jaar na de oogst worden bewaard.

Culinair advies: ideale wijn voor op het terras, zuiver en verfrissend als aperitief, uitstekend als begeleider van een lichte lunch, picknick of landelijk buffet, dorstlessend en licht verteerbaar aan tafel bij visgerechten, salades, vleeswaren, asperges ... Ook bij lichtere wit- en geel fruitdesserts inzetbaar.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: de beroemde wijnschrijver Hugh Johnson rekent hem tot de meest getalenteerde wijnmakers van de Mosel. Gault & Millau, Feinschmecker en Eichelmann zijn zeer belangrijke Duitse wijnpublicaties en beoordelen de wijnen van Gernot Hain structureel hoog. Een 9 als rapportcijfer in De Grote Hamersma.

Smaaktype: Fris, licht, elegant en mineraal.

Glasadvies: Riedel Riesling