

Naam van de wijn: Riesling Kabinett Oberhauser Leistenberg

Producent: Weingut Dönnhoff

Herkomstbepaling: Riesling Kabinett, Nahe, Rheinland-Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): riesling

Wijnbedrijf: Weingut Dönnhoff is al vanaf 1750 een familie wijngoed waarvan sinds 1971 Helmut Dönnhoff het heft in handen heeft. Enkel de beste percelen worden gebruikt die met uiterste zorg bewerkt worden om zo alles uit het desbetreffende terroir te kunnen halen en de identiteit optimaal tot expressie te laten komen. Veel van Weingut Dönnhoffs wijngaarden liggen in zogeheten Einzellagen als Niederhäuser Hermannshöhle, Oberhäuser Brücke, Schlossböckelheimer Felsenberg, Norheimer Kirschheck en Norheimer Dellchen, die wijnen opleveren die tot de allerbeste uit de Nahe, zelfs Duitsland, behoren. Met het resultaat dat Weingut Dönnhoff met zijn wijnen weet te bereiken, kan zonder meer gesteld worden dat Helmut Dönnhoff een absolute rieslingspecialist is en tot de elite behoort van de Duitse wijnmakers. De Duitse wijngids Eichelmann koos in 2012 Helmut Dönnhoff niet voor niets tot wijnmaker van het jaar. Het is dan ook niet verwonderlijk dat Weingut Dönnhoff al sinds 1991 lid is van de VDP, het Verband Deutscher Prädikatsweingüter, een groep van wijnmakers die sinds de jaren negentig o.a. een classificatie van wijngaarden samenstelde op basis van terroir, net zoals in de Bourgogne is gedaan. De kwaliteit van de VDP producenten liegt er niet om. Tot de VDP behoren verder o.a. producenten als: Weingut Fritz Haag, Weingut Dr. Loosen, Weingut Wittmann, Weingut Heymann-Löwenstein, Weingut Joh. Jos. Prüm en Weingut Battenfeld Spanier. De wijnen van Weingut Dönnhoff worden vooral gedefinieerd door hun complexe mineraliteit, elegantie en balans. Van de 25 hectare wijngaard zijn er 80% met riesling en 20% met grauburgunder en weissburgunder beplant. De Riesling Kabinett Oberhauser Leistenberg van Weingut Dönnhoff is afkomstig van de op het zuidoosten gerichte helling Leistenberg bij het dorpje Oberhausen waar de bodem bestaat uit tonschiefer, donkere leisteen en die beplant is met wijnstokken die een gemiddelde leeftijd hebben van 30 jaar.



Regio: In de jaren zeventig van de vorige eeuw kwam in Duitsland een wetgeving tot stand met verplichte kwaliteitskeuring en een classificatiesysteem waarin dertien wijnbouwgebieden (Anbaugebiete) werden vastgelegd. De belangrijkste Anbaugebiete zijn kwalitatief gezien: de Mosel, Pfalz, Rheingau, Nahe, Mittelrhein en Rheinhessen. De Nahe is een relatief klein gebied langs de gelijknamige rivier die uitmond in de Rijn bij Bingen. De belangrijkste wijngaarden bevinden zich langs de oevers van de Nahe op zeer steile hellingen en in de omgeving van de stad Bad Kreuzberg. Het gebied heeft een gematigd noordelijk klimaat met zachte temperaturen en veel zon. In dit gebied zijn de omstandigheden ideaal voor de riesling. De bodemsamenstelling is extreem gevarieerd, van vulkanische bodems, diverse soorten leisteen, leem, porfierkwarts tot zandsteen en löss. Samen met de steile hellingen maakt dit de Nahe tot een van de veelzijdigste terroirgebieden van Duitsland, met een groot aandeel voor witte druivenrassen als de riesling en de müller-thurgau. Deze witte wijnen zijn in de Nahe redelijk vol van structuur, complex, mineralig en hebben een opvallend evenwichtige balans met rafijne zuren.

Vinificatie (wijnbereiding): In oktober worden de druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er na persing van de druiven indien mogelijk een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaats op roestvrijstalen tanks waarna de wijnen op hun fijne lie op rvs-tanks rijpen.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 9,5%.

Helder licht geel groen van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, perzik, abrikoos en duidelijk mineralig. In het smaakpalet tonen van gekonfijte citroen, geel steenfruit en iets van kweepeer, die gepaard gaan met een licht ziltige en lange afdronk met duidelijk restzoet en met fraaie preciese en rafijne zuren. Serveren: 9 tot 12°C. Bewaren: tot 15 jaar na de oogst.

Culinair advies: als aperitief, salade met forel, varkensrollade, quiche lorraine en meloen met Parma ham.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2015 88p Falstaff, 90p Gault Millau - 2013 91p Parker - 2011 92p Parker - 2010 91p Parker - 2009 91p Parker - 2008 91p Parker - 2007 91p Parker

Smaaktype: Elegant licht zoet, medium vol, complex, sappig en expressief.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling