

Naam van de wijn: Riesling Kastanienbusch GG

Producent: Weingut Ökonomierat Rebholz

Herkomstbenaming: Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): riesling 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Ökonomierat Rebholz is een beroemd en alom gerespecteerd wijnbedrijf in het zuiden van het Pfalz gebied. De geschiedenis van het wijngoed in Siebeldingen gaat terug naar de 16^e eeuw. De familie Rebholz heeft het sinds meer dan 100 jaar in zijn bezit. Hansjörg Rebholz en zijn familie bezitten 18 hectares wijngaarden, waaronder de top wijngaarden In Sonnenschein en Kastanienbusch. 85% van de hier geproduceerde wijnen worden gemaakt van de riesling of een van de pinot druiven. De rest van de productie bestaat uit specialiteiten als gewürztraminer en muskateller. Weingut Rebholz behoort tot de top 5 domeinen uit het Zuid-Pfalz gebied. Al meer dan 15 jaar werkt Hansjörg Rebholz aan het kwalitatief upgraden van zijn wijnen. Als vermaard lid van de VDP (predicaat wijnbouwers verbond) is dit domein een schoolvoorbeeld van de vernieuwde topkwaliteit van de Duitse wijnbouw. Het wordt al jaren gezien als een van de beste tien wijndomeinen van Duitsland. In 2002 werden de inzet en de wijnen van Hansjörg Rebholz bekroond met de felbegeerde titel "Duitse Wijnmaker van het Jaar". Sindsdien is de kwaliteit alleen maar beter geworden en de waardering van de Duitse en internationale pers is zeer lovend.



De Grand Cru (Grosse Gewächs) Kastanienbusch ligt op een harde rotsbodem van rode leisteen, een uniek verschijnsel in de Pfalz regio. De wortels van de wijnstokken hebben heel veel jaren nodig om zich door deze harde rotsgrond te wringen, op zoek naar water en mineralen. De groei is daarom heel traag en de opbrengst bijzonder laag. Het is heel hard werken, maar de resultaten zijn verbluffend goed!

Vinificatie (wijnbereiding): de streng geselecteerde riesling druiven ondergaan direct bij aankomst in de wijnkelders een koude inweking om de volle aromatische kracht van de schillen te benutten. De gisting vindt plaats op RVS tanks. Gezocht wordt naar een perfecte balans tussen fris zuur, fruit, restsuiker en alcohol.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de in Pfalz unieke bodem van rode leisteen geeft deze wijn zijn bijzondere aromatische kracht: elegant citrusfruit, appel, abrikoos, aromatische groene kruiden en (groene) thee. De structuur is evenwichtig, krachtig doch elegant en fris, en de rijp fruitige en minerale smaak simpelweg grandioos! Serveren: 8-12°C. Bewaren: deze wijn ontwikkelt zich heel langzaam, pas na 3-5 jaar na de oogst is het echt op dronk. Geweldig oplegpotentieel!

Culinair advies: perfecte wijn voor delicate visgerechten met een frisse saus (limoen, citroenmelisse etc.), bijvoorbeeld zeetong, schol, tarbot of juist snoekbaars, zalmforel, beekforel... durf ook 'exotische' combinaties aan met 'yuzu' (Japanse citrusvrucht), versgemaakte 'wasabi' (niet uit tube, is te scherp), mirin (zacht zoete rijstwijn), tempura, etc. Pas echter op met sojasaus, het combineert vaak moeilijk met riesling!

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 91-94 pp International Wine Cellar, ***** Eichelmann Deutschland Weine, Winemaker of the Year 2002, 5 grapes Gault-Millau Duitsland...

Smaaktype: fris, krachtig aromatisch, fruitig en mineraal.