

Naam van de wijn: Weingut Ökonomierat Rebholz - R Im Sonnenschein Spätburgunder GG

Producent: Weingut Ökonomierat Rebholz

Regio: Pfalz, Rheinland-Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): spätburgunder (pinot noir).

Smaaktype: droog, halfvol, verfijnd, elegant, complex, puur en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 15 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: parelhoen, patrijs, reebiefstuk, risotto met cèpes, pasta met truffel en kazen als Saint-Nectaire Fermier, Reblochon en Citeaux.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy.



Wijnbedrijf: De familie Rebholz heeft wortels in de wijngeschiedenis in de Pfalz die weliswaar teruggaan tot 1632, maar met de aandacht die Eduard Rebholz (1889-1966) besteedde aan het bestuderen van o.a. het klimaat, de bodemsamenstelling en wijnstokken van de familie wijngaarden en de conclusies die hij hieraan verbond, legde hij de basis van de huidige topkwaliteit van Weingut Ökonomierat Rebholz. Eduard Rebholz was met zijn wijnen een van de eerste propagandisten van het wijnmaken op een natuurlijke manier. In 1951 presenteerde hij zijn concept dat wijn in de wijngaard gemaakt wordt en niet met het onnatuurlijk en onnodig toevoegen van suiker (chaptalisatie) of zoet/ongefermenteerd druivensap (Süßreserve) en geen ontzuring. Deze manier van denken, leverde hem de titel Ökonomierat op, die vervolgens in de naam Weingut Ökonomierat Rebholz werd verwerkt. De lijn van droge buitengewoon verfijnde wijnen met optimale terroir expressie wordt voortgezet door Eduard's kleinzoon Hans-Jörg Rebholz die met het 22 hectare tellende wijngoed in 2005 zelf overging naar een totaal biologisch dynamische manier van werken. Met onovertroffen resultaat. Het wijntijdschrift Falstaff verleende Hans-Jörg Rebholz niet voor niets de titel van "Winzer des Jahres 2013". Het is dan ook niet verwonderlijk dat Weingut Ökonomierat Rebholz al sinds 1991 lid is van de VDP en Hans-Jörg Rebholz sinds enkele jaren zelfs regiovoorzitter is van de afdeling Pfalz van de VDP (Verband Deutscher Prädikatsweinguter). Deze groep van wijnmakers maakte in de jaren negentig op vrijwillige basis een eigen classificatie van wijngaarden op basis van terroir, net zoals in de Bourgogne is gedaan. De kwaliteit van de VDP producenten liegt er niet om met namen als: Weingut Dönnhoff, Weingut Fritz Haag, Weingut Wittmann, Weingut Heymann-Löwenstein en Weingut Dr. Loosen. De wijnen van Weingut Ökonomierat Rebholz worden vooral gedefinieerd door hun complexe mineraliteit, elegantie en balans.

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 Pfalz is het op een na grootste Anbaugebiet van Duitsland, het grenst in het noorden aan Rheinhessen en in het zuiden aan de Franse Elzas. Het wijngedebied is het warmste van Duitsland en heeft een gematigd klimaat met warme (soms zelfs hete) zomers, een mooi najaar en vrijwel geen sneeuw in de winter. Lange tijd was de Pfalz het wijngedebied waar voornamelijk bulkwijnen vandaan kwamen, maar sinds begin jaren negentig van de vorige eeuw vindt er in een sneltreinvaart een omwenteling plaats richting de productie van zeer goede kwaliteitswijnen. De meest interessante en beste wijnen komen uit het Bereich Mittelhaardt en de Südliche Weinstraße waar zich Weingut Ökonomierat Rebholz bevindt met de fabuleuze Grosse Lagen Im Sonnenschein, Ganz Horn, Kastanienbusch, Albersweiler Latt en Mandelberg. Ook in de Pfalz is de riesling het belangrijkste druivenras, echter door het klimaat duidelijk voller en met minder zuren dan de rieslings die bijvoorbeeld uit de Mosel of Rheinhessen komen.

Wijngaard & Vinificatie: De R Im Sonnenschein Spätburgunder GG van Weingut Ökonomierat Rebholz is afkomstig van het Grosses Gewächs (de grand cru) 'Im Sonnenschein' en de letter R geeft aan dat deze spätburgunder een barrique-opvoeding heeft gehad. De druiven worden met de hand geplukt, waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder worden ze onsteeld en krijgen ze een zeer koude inweking van 7 dagen. Vervolgens laat men de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaatsvinden in een roestvrijstalen tank. Na 3 weken volgt de persing en wordt de jonge wijn door middel van zwaartekracht overgestoken op eikenhouten barriques uit Frankrijk en de Pfalz voor de malolactische gisting en rijping. Na 20 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Diep granaatrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe rode kersen, frambozen, kreupelhout, ceder en iets van kruidnagel en kaneel. In het smaakpalet tonen van klein rijp roodzwart fruit, chocola, paddestoelen, bosgrond en een hint van vanille, die gepaard gaan met een lange, complexe afdronk met nobele tannines en elegante zuren.