

Naam van de wijn: Villa Wolf Ernst Loosen - Riesling Fruity

Producent: Ernst Loosen, Villa Wolf

Regio: Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): riesling

Smaaktype: licht zoet, halfvol, licht aromatisch en fruitig

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C

Culinair advies: aperitief, forel met amandelen, mosselen, kip of kalkoen, salades, quiche en verse geitenkaasjes

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/ Riesling



Wijnbedrijf: Dit in 1756 in de Pfalz opgerichte domein behoorde twee eeuwen lang tot de toonaangevende wijnbedrijven van de streek. Na een periode van terugval was het wijnwervelwind Ernst Loosen die in 1996 de wijngaarden en wijnproductie overnam, een frisse bries door het bedrijf blies en de naam Wolf weer in het kwaliteitsdaglicht plaatste. Hij werd eerder uitgeroepen tot “Beste Wijnmaker” van Duitsland. De Pfalz regio is gelegen tussen het Haardt gebergte en de Rijn, net ten noorden van de Franse Elzas en is zo tegen de Atlantische invloeden beschermd. Door deze beschermde ligging is het één van de warmere en drogere wijngebieden van Duitsland. Om de kwaliteit van de wijngaarden en het druivenmateriaal hoog te houden, ligt de nadruk op duurzame wijnproductie. Dit alles in combinatie met de ondergrond van verweerd zandsteen, brengt pure, smaakvolle, rijk fruitige en mooi mineralige wijnen voort die de authenticiteit van het Pfalz terroir presenteren.

Regio: De Pfalz kent veel gelijkenissen met de Franse Alsace, niet in de laatste plaats omdat het direct ten noorden van dit gebied ligt. Het is het op één na grootste gebied van Duitsland, na Rheinhessen. Opmerkelijk aan de Pfalz is dat het een gebied is wat niet gedomineerd wordt door een rivier, in tegenstelling tot vrijwel alle andere Duitse wijnbouwgebieden. Het gebied ligt direct ten noorden van de Alsace en wordt vaak de Duitse Elzas genoemd. Ten westen van het gebied ligt het Haardt gebergte, de uitlopers van de Vogezen. Het strekt zich van noord naar zuid uit over een afstand van circa 80 kilometer.

Wijngaard & Vinificatie: De Riesling van Villa Wolf wordt gemaakt van druiven van eigen wijngaarden en van druiven die worden geleverd door onder contract staande wijnboeren. Eind september worden de druiven geoogst en in de vinificatieruimte direct ontsleed en met de grootste zorgvuldigheid zacht geperst. Hierna wordt het sap overgestoken op grote roestvrijstalen tanks om ruim twee weken lang temperatuur gecontroleerd (18°C) de alcoholische fermentatie te ondergaan. Aansluitend krijgt de jonge wijn nog een rijpingsperiode op de fijne lie zonder dat men de malolactische gisting laat plaatsvinden, om zo een optimale frisheid van de wijn te behouden. Na enkele maanden volgt de assemblage en wordt de wijn na een lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van witte perzik en passievrucht. In het smaakpalet tonen van citroen, geel steenfruit en groene appel, die gepaard gaan met een licht mineralige afdrank met frisse zuren, die enigszins gemaskeerd worden door restzoet.