

Naam van de wijn: Villa Wolf – Pinot Blanc

Producent: Villa Wolf

Herkomst: Pfalz

Druivensoort(en): Pinot Blanc 100% (weissburgunder)

Regio – Terroir – 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.



Vinificatie (wijnbereiding): Zorgvuldig geoogst fruit wordt ontsleed, zachtjes geperst en in RVS tanks koel vergist op 16°C voor 10 tot 14 dagen. Vervolgens rijpt de wijn op zijn uitgezakte, fijne gist om meer complexiteit op te bouwen. Ook bouwt de wijn zo resistentie tegen zuurstof op, waardoor hij op fles langer goed blijft.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit: Licht bleekgeel van kleur met sappige, frisse, loepzuivere fruitaroma's van appel en citrus. De smaak is zacht droog, frivol, vol met aangename frisse zuurtjes en mondvullend sappig wit fruit. Drink hem op 10°C binnen 4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Dit type wijn combineert heerlijk met diverse soorten vis, zowel zoet- als zoutwater. Bijvoorbeeld forel, snoekbaars of meerval maar ook sushi en sashimi of met een kipsalade en... de asperges zijn ook welkom!

Smaaktype: Fris, medium body, aromatisch.

Glasadvies: Riedel Chablis/Chardonnay.