

Naam van de wijn: Villa Wolf – Pinot Noir Rosé

Producent: Villa Wolf

Herkomst: Pfalz

Druivensoort(en): Pinot noir 100%

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 wijngelieden 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):

De blauwe druivensoort Pinot Noir staat aan de basis van deze sympathieke rosé. De druiven krijgen een heel korte inweektijd zodat er een mooie zalmrose kleur ontstaat. Daarna worden ze zachtjes geperst. Vervolgens vindt er een koele vergisting plaats om zoveel mogelijk fijne, fruitige geuren en smaken te behouden.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

Licht bleekrosé van kleur. Verfrissende, aromatische geur van klein rood fruit van met name framboos, daarnaast ook wat grapefruit, meloen en rozenblad. De smaak is verkwikkend, sappig, zacht droog, mediumvol, met aangenaam frisse zuurtjes en een gematigd alcoholpercentage. Drink hem op 7-8°C binnen 2 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Héérlijk als apéritief. Combineert erg goed met wat kruidigere gerechten uit de Aziatische keuken. 'Stir fry' ofwel roerbak gerechten bereid in een wok bestaande uit vlees of schaaldieren en groenten. Ook lekker met milde curry of gekruide kip van de BBQ.

Smaaktype:

Fris, licht, elegant, aromatisch

Glasadvies: Riedel Riesling