

Naam van de wijn: Domaine Weinbach – MFO Macération Furstentum Ø Intransit

Producent: Domaine Weinbach

Regio: Elzas, Frankrijk

Druivenras(sen): gewurztraminer, pinot gris

Smaaktype: droog, halfvol, puur, intens, subtiel kruidig en aromatisch

Bewaarcapaciteit: tot 6 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 12 tot 14°C

Culinair advies: gegrilde groenten, langzaam gegaarde varkensnek, eend met five spices, rijk gevulde salades, kazen als morbier, munster en livarot, en Noord Afrikaanse en Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling, Riedel Sommeliers Alsace

Wijnbedrijf: Domaine Weinbach dat ook bekend is onder de naam Clos des Capucins, is niet alleen een van allerbeste domaines van de Elzas, de verfijnde en geconcentreerde witte wijnen worden zelfs tot de beste ter wereld gerekend. Het wijngoed dat zijn naam ontleent aan het beekje dat ter plekke door de wijngaarden stroomt. In 860 verkreeg de Abdij d'Etival via een schenking grond die nu tot de huidige wijngaarden behoort van Domaine Weinbach. Uiteindelijk waren het de gebroeders Faller, twee leerlooiers uit het nabij gelegen Kaysersberg, die de vervallen abdij en het bijbehorende Clos des Capucins in 1898 kochten en opknapten. In 1988 werd er eerst naar biologische wijnbouw overgestapt en vervolgens werd in 2005 de keuze gemaakt om de 28 hectare aan wijngaarden en het wijnmaken geheel volgens biologisch dynamische principes te gaan doen. Het resultaat is verbluffend; de witte wijnen hebben nu een ongekennde mineraliteit, finesse en concentratie.

Regio: In het uiterste noordoosten van Frankrijk ligt de Elzas langgerekt tussen de Vogezen en de Rijn, vrijwel letterlijk langs de Frans/Duitse grens. De Vogezen is een gebergte dat westelijk van het 125 kilometer lange maar smalle wijnbouwgebied ligt en beschermt deze tegen koude westenwinden en regen. Ondanks de noordelijke ligging heeft de Elzas hierdoor een subcontinentaal klimaat, dus zeer zonnige zomers, een warm najaar en over het gehele jaar weinig neerslag. Dit gecombineerd met een bodemsamenstelling die aan de voet en de uitlopers van de Vogezen zeer divers is, een variatie die bestaat uit o.a. zandsteen, graniet, leisteen, gneis, kalk en klei, maakt het bijzonder geschikt voor wijnbouw.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven van MFO afkomstig van de grand cru wijngaard Furstentum. De druiventrossen worden zeer selectief bij optimale rijpheid met de hand geplukt. In de vinificatiekelder laat men de trossen na zeer lichte kneuzing, maar intact, in een grote eikenhouten foeder met wilde (druifeigen) gisten een spontane alcoholische fermentatie ondergaan. Aansluitend volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op roestvrijstalen tanks voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de lies. Na ongeveer acht maanden wordt deze 'orange wine' geassembleerd en zonder klaring, filtering of toevoeging van zwavel gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel zonder wat voor toevoeging dan ook, geheel volgens strikt biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Licht oranjegeel van kleur. In de neus aroma's van roze grapefruit, mandarijnschil, abrikozen, rijpe peer en wilde rozen. In het smaakpalet tonen van verveine, geel steenfruit, citroengras, rozenbottels en een subtiel hint van gember en kinine, die gepaard gaan met een lange, licht droge, mineralige afdronk met zachte zuren.