

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR TROCKEN

2017

SCHÄFER-FRÖHLICH

Druif	Pinot Noir / Spätburgunder
Land	Duitsland
Regio	Nahe
Bodem	Leisteen, quartz
Lagering	Inox
Stijl	Speels, sappig, mineraal
Serveren	In een breed glas op 10°
Bewaring	4 jaar vanaf oogst
Alcohol %	12,5 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	Visgerechten met tomaat, salades met kip/geitenkaas, allrounder...
Gerecht	



Omschrijving

Een witte wijn gevinifieerd uit Pinot Noir. En wat voor één! Verfijnde aroma's van rood fruit, krachtig en pittig mineraal in de mond met puristisch fruit. Dit is zoveel meer dan een zomerwijn, een echte culinaire allrounder en plezierwijn pur sang!

SOLD OUT / UITVERKOCHT

SCHÄFER-FRÖHLICH

Samen met Wittmann en Christmann is dit het volgende absolute topdomein inzake Riesling, én uit een regio die we nog niet in het assortiment hadden. De Nahe is een zwaar onderschat gebied. In geen enkele andere Duitse regio vind je zoveel verschillende bodemtypes. Ook optisch is het er schitterend: de steile hellingen wisselen zich af met een lappendeken van glooiende weilanden, akkers en bossen.

Tim Fröhlich is bezig aan een indrukwekkende carrière. Nu al een top 10 domein in Duitsland, met een palmares om stil van te worden: Wijnbouwer van het jaar 2010 in Gault Millau, Wijndomein van het jaar 2011 in Eichelmann,... Het geheim: de combinatie van virtuoos talent, top wijngaarden en heel wat lef. Want wat kan je anders zeggen van iemand die in 2010 pas op 20 november de druiven oogstte voor de Grosse Gewächse? Alleen zo was voor hem het maken van grote wijnen mogelijk. In die mate zelfs dat hij 2010 beschouwde als één van zijn beste jaren ooit. Tim maakt de ene grote jaargang na de andere, het lijkt hem echt niet te deren of de omstandigheden nu moeilijk of makkelijk zijn. Wat hij maakt hoort elk jaar bij het beste wat je inzake Riesling kan vinden.

De bodem van de Felseneck: mix van blauwe en groene leisteen, quartz en basalt
