

SAUVIGNON BLANC II

2016

VON WINNING

Druif	Sauvignon Blanc
Land	Duitsland
Regio	Pfalz
Bodem	Kalk, zandsteen, kiezel
Lagering	Inox
Stijl	Medium, aromatisch, fris
Serveren	In een breed glas op 10°
Bewaring	4-5 jaar vanaf oogst
Alcohol %	12,5 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, gemarineerde vis, schaal- en schelpdieren...
Gerecht	



Omschrijving

Wanneer je in Duitsland eens een top Sauvignon Blanc zoekt, dan is von Winning één van de weinige namen die zich zonder probleem kan meten met de mooie internationaal bekende wijnen van dit ras. Dit is hun instap, en in tegenstelling tot de grote broers (de Sauvignon Blanc I en de Sauvignon Blanc 500) kreeg deze versie geen splinter hout te zien. In die zin is dit een hele speelse versie. Aroma's van passievrucht, beetje buxus en limoenzeste. Knappe frisheid, goed droog en een prachtig spel tussen limoen, pompelmoes en exotische ondertonen. Minerale ondertoon. Sterke jaargang!

VON WINNING

In Deidesheim, een dorp in het centrale gedeelte van de Pfalz dat bezaaid is met talrijke Grand Cru wijngaarden, liggen drie domeinen die oorspronkelijk één domein waren: Bassermann-Jordan, Reichsrat von Buhl en von Winning. Door erfenis werd het domein midden de 19de eeuw opgesplitst en wat nu "von Winning" heet kreeg als eigenaar Friedrich Deinhard. In 1848 werd het domein gebouwd en de naam werd Dr. Deinhard. Nadien kwam Dr. Andreas Deinhard aan het roer, die mede-oprichter was van VDP (Verband deutscher Prädikatsweingüter), de vereniging waarvan de leden zich nog altijd strenge kwaliteitsnormen opleggen. Na Andreas Deinhard werd het schoonzoon Leopold von Winning, onder wiens bewind het domein „Von Winning'sches Edelweingut“ heette. Hij was iemand die extreem kwaliteitsgericht was en schreef in 1907 een streng charter waaraan het domein moest voldoen. Eind de jaren '90 had een rijke Duitser, Achim Niederberger, de droom om die 3 domeinen terug te bezitten. Nadat hij Bassermann-Jordan kocht en er meteen een toprestaurant en luxe-hotel in plaatste, volgde Dr. Deinhard. Tot slot verwierf hij ook Reichsrat von Buhl. Dr. Deinhard had de reputatie een subtopper te zijn, en daarmee was Niederberger niet tevreden. Met Stephan von Attmann als bedrijfsleider van Dr. Deinhard werd het domein omgedoopt tot von Winning, en werd drastisch in de manier van werken ingegrepen zowel in wijngaard als kelder. Vandaag heeft von Winning een streng charter, met als enige doel het allerhoogste in Duitsland te bereiken. Daarin zijn ze na enkele jaren al geslaagd, bewijs daarvan topnoteringen in Gault-Millau, Falstaff,.... Naast de kwaliteit wordt ook de wel heel eigen stijl geroemd. Deze wijnen zijn geen copy paste van andere toppers, ze blinken uit in persoonlijkheid. Hun charter:-Biologisch werken in de wijngaard, geen gebruik van kopersulfaat (het gebruik ervan is gangbaar in biowijnbouw, maar bij von Winning is er geen sprake van)-De plantdensiteit in de wijngaarden naar 9500 stokken/ha brengen. Deze hogere plantdensiteit zorgt voor meer concurrentie tussen de stokken, zodat de wortels dieper in de bodem moeten gaan.-Traditionele methoden in wijngaard en kelder-Gisting in houten foeders van verschillende grootten-Spontane gisting, lagering sur lie tot voor de botteling-Pompen en filteren vermijdenDe basis

van de kracht van dit domein zit hem in het groot aandeel wijngaarden in toppercelen. In legendarische wijngaarden zoals Pechstein, Kirchenstück en Ungeheuer bezitten ze flink wat oppervlakte. Dit gecombineerd met een onwaarschijnlijke drang naar perfectionisme. Het resultaat zijn Rieslings die bij het beste horen wat in Duitsland wordt gemaakt. Naast de wijnen "von Winning" bestaan de "Dr. Deinhard" wijnen, maar dit is nu een merknaam voor de instapwijnen. Von Winning loont de moeite om te bezoeken, het is een statig domein dat heel duidelijk hun kwaliteitsfilosofie uitstraalt. De honger stillen kan in restaurant Leopold, een schitterende brasserie in een knap kader. Het domein omvat thans 45 ha en bestaat voor 80% uit Riesling. Daarnaast staat er wat Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Muskateller, Gewürztraminer, Scheurebe en Spätburgunder.