

RIESLING, SEKT BRUT, PRESTIGE

NV

SANDER

Alcohol	12,00%
Bewaarpotentieel	Jong drinken
Bodem	Loess, kalk
Druivenras	Riesling
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, gekruide gerechten
Lagering	15 maanden sur lattes
Land	Duitsland
Regio	Rheinhessen
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Mousserend, fijn fruit



Omschrijving

Op de kalkrijke loessbodems ontstaan sowieso al mooie Rieslings. Ideaal ook om een frisse schuimwijn van te maken. Met deze Brut Prestige hebben we meteen het beste wat Sander aan bubbels maakt in huis gehaald. Fijne witte pitvruchten, appel en citrusaccenten. Mooie structuur en pittige aciditeit. Veel finesse en lengte. Knap staaltje schuimwijn!

SANDER

De immer goedlachse Stefan Sander staat haast symbool voor de nieuwe generatie wijnbouwers in Duitsland: modern ingesteld en veel respect voor de traditie. En dat hier traditie heerst, bewijst hun decennia lange ervaring met biologische wijnbouw.

sedert de jaren 1950 worden niet-natuurlijke behandelingen in de wijngaard gebannen. De grootvader van Stefan, Ottoheinrich, had een kast vol boeken over biodynamie en verdiepte zich

steeds dieper in het thema. Het domein is ongeveer 25 ha groot en is gesitueerd op enkele kilometers van het Weingut Geil (Bechtheim). Door hun jarenlange ervaring staan hun wijnen synoniem voor eerlijke kwaliteit. Bovendien bezitten de wijnen een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding. Alle wijnen zijn even kristalzuiver als karaktervol. Opvallend is de oriëntatie voor echt droge wijnen: Stefan is niet echt een zoetebek en kiest daarom openlijk voor minerale, droge wijnen die heel speels en veelzijdig voor de dag komen.

Het stijlverschil met de wijnen van Geil is opvallend (hoewel slechts 5 km van elkaar verwijderd), de wijnen zijn iets lichter. Maar dat maakt ze tegelijk ook erg drinkbaar. We zitten hier eveneens in het warme, droge gedeelte van Zuid-Rheinhessen, maar de wijngaarden van Stefan Sander zijn eerder oostelijk georiënteerd. In het algemeen kan je spreken dat de bodems er lichter zijn, met in de vlakkere wijngaarden meer duidelijk loessaandeel. De Cru wijngaarden (Schlossberg en Michelsberg) zijn dan weer zwaarder van bodem, maar door de oostelijke expositie blijven de wijnen elegant en fris. De wijnen van Sander tonen zich open, steeds met mooie zuren, puur en elegant.

Sinds 2005 zien we op dit domein een duidelijke kwaliteitsstijging en dat kent onmiddellijke resultaten in de pers: zowel in Eichelmann als Gault-Millau steeg dit domein in de ranking. De laatste jaren zet Stefan nog meer in op duurzaamheid. In die optiek herplantte hij vergeten, historische druivenrassen zoals Grünfränkisch en Fränkischer Burgunder waarvan de resultaten prachtig zijn.