

GRÜNFRÄNKISCH, ZEITEN-SPRUNG

2021

SANDER

| | |
|------------------|---|
| Alcohol | 13,00% |
| Bewaarpotentieel | 6-7 jaar vanaf oogstjaar |
| Bodem | Loess, kalk |
| Druivenras | Grünfränkisch |
| Formaat | 0,75 l |
| Gastronomie | Schaal- en schelpdieren, gesausde visgerechten, wit vlees |
| Lagering | Amforen |
| Land | Duitsland |
| Regio | Rheinessen |
| Serveren | In een breed glas op 10° |
| Smaakprofiel | Droog |
| Stijl | Medium, mineraal, finesse |



Omschrijving

Grünfränkisch is een vergeten druif die aan de basis zou liggen van de wijn uit de originele Liefbraumilchwijngaard naast de Liebfrauenkirche in Worms (eeuwen geleden dus). De druif was ooit wijdverspreid in Europa met een geschiedenis die teruggaat tot de Oudheid en werd tussen 1827 en 2008 als uitgestorven beschouwd tot in een wijngaard in Landau (zuidelijke Pfalz) Grünfränkisch bleek aangeplant.

De wijn toont zicht niet uitbundig fruitig, met subtiele tonen van hooi, pompelmoes en wat kweepeer. Erg mooie structuur, mineraal, wat vuursteen, heel fris en recht. Opvallend kruidig met toetsen van venkel, dille en koriander. Licht filmend zonder echt vet te zijn, met een toets zilt. Erg knappe en originele wijn. Een stukje geschiedenis in het glas.

Wie zich wil verdiepen in deze historische druivenrassen: www.historische-rebsorten.de, een initiatief van Ulrich Martin, die ook zelf een "Muttergarten" heeft staan met tal van die druivenrassen in Gundheim (Wonnegau, zuidelijk Rheinhessen).

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 herplante hij vergeten, historische druivenrassen zoals Grünfränkisch en Fränkischer Burgunder waarvan de resultaten prachtig zijn.