

FRÄNKISCHER BURGUNDER, ZEITEN-SPRUNG “OHNE-WORTE”

2022

SANDER

Alcohol	13,00%
Bewaarpotentieel	7-8 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Loess, kalk
Druivenras	Fränkischer Burgunder
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Rundvlees (ook gegrild), lamsvlees
Lagering	500 l tonneau
Land	Duitsland
Regio	Rheinhessen
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium tot krachtig, structuur, vol



Omschrijving

Naast het vergeten en historische druivenras Grünfränkisch (wit) staat er ook een oud blauw ras te groeien bij Stefan Sander: Fränkischer Burgunder, ooit sterk verspreid in Duitsland, Steiermark, Zwitserland, Yonne en Champagne. En een van de belangrijke rassen ten tijde van Karel de Grote (8ste eeuw). In 2009 werd het ras opnieuw ontdekt in een wijngaard in Saale-Unstrut.

Wat stijl betreft is het intenser en krachtiger dan Spätburgunder. Door de dikke schil is de druif minder gevoelig voor rot. Het geeft de wijn echter duidelijk tannine. Dat komt ook mooi naar voor in deze wijn. Naast het uitgesproken rijpe, toch frisse rode fruit (aalbes, kers) staat een fijne tanninestructuur. Kracht in een fluwelen handschoen zeg maar. Een zekere peperigheid en veel lengte. Knappe wijn!

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-Rhein Hessen, 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 vlakke 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.