

CHARDONNAY, AMPHORE

2024

SANDER

Alcohol	13,50%
Bewaarpotentieel	6-7 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Loess, kalk
Druivenras	Chardonnay
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Quiche, rijke en romige visgerechten, wit vlees, gekruide kipgerechten, coquille
Lagering	Amforen
Land	Duitsland
Regio	Rheinhessen
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium tot krachtig, fijne structuur



Omschrijving

Stefan Sander houdt van experimenten. Zo plantte hij vergeten, historische druivenrassen aan (Grünfränkisch en Fränkischer Burgunder), en werkt hij sinds enkele jaren met amforen in de kelder. Dat past uiteraard prima bij dit oudste biologische domein van Duitsland. Wat deze Chardonnay uit amforen zo mooi maakt is de discrete tanninestructuur. Het is dus een erg vriendelijke stijl van orange wijn, met heerlijk aroma van rijp geel fruit, kersenpitten. In de mond valt de zilte mineraliteit op en mooie structuur met balans tussen vulling en frisheid. Erg origineel zonder de toegankelijk uit het oog te verliezen.

36 uur schilmaceratie en enkele maanden rijping in amforen. De wijn werd ongefilterd gebotteld.

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 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.