

SPÄTBURGUNDER, STEINHALDE*** "R"

2018

KNAB

Alcohol	13,50%
Bewaarpotentieel	10-15 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Vulkanisch, loess
Druivenras	Spätburgunder / Pinot Noir
Formaat	0,75 l
Gastronomie	(Pluim)wild, Rood vlees (lam), zachte kazen, genietwijn op zich
Lagering	18 maanden barriques, 6 maanden houten foeders
Land	Duitsland
Regio	Baden
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Krachtig, structuur



Omschrijving

De Amolterer Steinhalde is één van de mooiste wijngaarden van de Kaiserstuhl. Met een hoogte tot 400m, direct aanwezigheid van het vulkanische tefriet en golvende wijngaardterrassen zit je hier in een gezegende omgeving. Het voelt er meer aan als een tuin dan een wijngaard. We zijn helemaal weg van de Grauburgunder die Knab op dit perceel maakt, ook deze Spätburgunder "R" is knap van Knab. "R" staat voor het gebruik van de steeltjes ("Rappen") tijdens de maceratie. Dat lukt prima in warme jaren zoals 2018, en het draagt bovendien bij tot extra textuur in de wijn. Daardoor is wat meer tijd nodig (het domein brengt de "R" pas na enkele jaren op de markt), maar deze 2018 begint zicht helemaal te ontplooiën. De neus toont rijpe kers, kruidigheid, twijggjes. Krachtige smaak, zonder warmte, veel structuur, vleugje peper, rijp donker fruit, aardsheid en tannines die aanwezig en tegelijk heerlijk rijp zijn. Prachtige vulkanische Spätburgunder.

18 maanden rijping in barrique, nadien 6 maanden in grote houten vaten.

KNAB

In 1994 namen Thomas en Regina Rinker het Weingut Knab over. Wat nadien volgde is een echt succesverhaal van een van de beste domeinen van de Kaiserstuhl, zeker wanneer je de geweldige prijskwaliteit in acht neemt. Sinds enkele jaren is zoon Johannes aan boord en daardoor hebben de wijnen aan finesse gewonnen.

Met veel passie en oog voor detail heeft Weingut Knab de weg gevonden tot de huidige top in de Kaiserstuhl. De Kaiserstuhl is een vreemde uitstulping in de Rijnvlakte tussen het Zwarte Woud en de Vogezen. Goed 30 miljoen jaar geleden stortte dit gedeelte maar liefst 2000 m in. Daardoor kwamen 2 breuklijnen meer aan het oppervlak te liggen en op de kruising was miljoenen jaar lang intense vulkanische activiteit. Daar waar nu de Kaiserstuhl ligt. Op de vulkanische ondergrond ligt vaak een meterdikke loesslaag, afgezet tijdens de laatste IJstijd. De Kaiserstuhl is het warmste gebied van Duitsland en hoort tot de indrukwekkendste wijnlandschappen van Duitsland. De machtige terrassen zijn idyllisch en zijn een ware biotoop voor fauna & flora, waaronder zeldzame planten en dieren. Door deze warme ligging is het een noodzaak het tijdstip van oogst goed in het oog te houden om het alcoholgehalte niet uit de pan de laten swingen. Daar slagen ze bij Knab prima in, en ze staan voor een typische Kaiserstuhl stijl: intensiteit, structuur en bij de rode wijnen duidelijk een krachtige, stoere expressie.

Het wijngaardareaal van het Knab strekt zich uit over 21 hectare en is voor 90% beplant met Bourgondische druivenrassen. Spätburgunder, Grauburgunder, Weissburgunder, Chardonnay en Auxerrois vinden hier perfecte omstandigheden. Een quasi biologische werkwijze in de wijngaard, lage opbrengsten en manuele oogst vormen de basis voor hun uitstekende wijnen. De wijnen tonen fruitigheid, substantie en diepte, en uiteraard een groot rijpingspotentieel. Zelfs in moeilijker jaren slagen de Rinkers erin wijnen met structuur en persoonlijkheid te produceren – dankzij een strenge selectie en dus het afzien van kwantiteit.

Eén van de fijnste manieren om de indrukwekkende Kaiserstuhl te leren kennen is op stap te gaan met Thomas Rinker van Weingut Knab uit het mooie Endigen. Met zijn oldtimer Unimog rijdt hij via holle wegen naar zijn hoog gelegen terraswijngaarden, tot aan Amoltern, het meest geïsoleerde dorp van de Kaiserstuhl waar ook een beschermd stukje heide ligt. Onderweg krijg je veel uitleg over het gebied. Weingut Knab is het domein met zowat het grootste aandeel Weissburgunder in de Kaiserstuhl. Ook kwalitatief staat dit domein met dit ras aan de Duitse top. Een schitterende ervaring!