

# PINOT NOIX, ARDOISE

2022

DANIËL TWARDOWSKI

---

|                  |                                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------|
| Alcohol          | 12,50%                                              |
| Bewaarpotentieel | 10-15 jaar vanaf oogstjaar                          |
| Bodem            | Grijze en rode leisteen                             |
| Druivenras       | Spätburgunder / Pinot Noir                          |
| Formaat          | 0,75 l                                              |
| Gastronomie      | Pluimwild, fijne vleesgerechten, genietwijn op zich |
| Lagering         | 18 maanden op Franse barriques                      |
| Land             | Duitsland                                           |
| Regio            | Mosel                                               |
| Serveren         | In een breed glas op 16-17°                         |
| Smaakprofiel     | Droog                                               |
| Stijl            | Finesse, mineraal, complex                          |



---

## Omschrijving

Dit is het finesse-archetype van Pinot Noir: zo puur, elegant, lichtvoetig maar tegelijk zo ontzettend boeiend, diep en verleidelijk. Een Pinot Noir die je sprakeloos maakt, al was het maar omdat zoveel subtiliteit wordt gekoppeld aan diepte en complexiteit. Aroma's van klein bosaardbei, vuursteen, kers en jeneverbes. Ellenlange afdronk, waar alle componenten als een ballerina op je tong dansen. Ontroerende wijn.

---

## DANIËL TWARDOWSKI

Daniël Twardowski studeerde bedrijfseconomie en heeft een wijnhandel in prestigieuze wijnen, voornamelijk uit Bourgogne. Daarmee is de voorliefde voor Pinot Noir al snel verklaard. Intussen is hij van de Duitse rode wijnsterren.

Hij beplante in 2006 enkele steile percelen in de Dhroner Hofberg met Franse Pinot Noirklonen. Je zou dat een opvallende keuze kunnen noemen. De Mosel had immer geen echte reputatie voor rode wijn. Er was in een ver verleden wel een kleine traditie voor bijvoorbeeld Spätburgunder, maar de nationaalsocialisten verboden de aanplant van rode rassen aan de Mosel in de jaren 1930. Pas in 1986 werd dit verbod opgeheven. De 3 ha liggen verspreid over 18 percelen, hij oogst relatief vroeg

om zoveel mogelijk frisheid en elegantie te bewaren. In de kelder staat een ouderwetse korfpres. Barriques haalt hij bij de beste producenten in Bourgogne. De wijn wordt niet gefilterd.

Zijn Spätburgunders zijn kostbaar en horen bij de fijnste uit Duitsland. De productie is klein, slechts een kleine 3000 flessen. Vanaf jaargang 2018 is er naast de Pinot Noix Ardoise ook de Pinot Noix Hofberg Réserve. Het grote verschil tussen de twee wijnen ligt in de genetica. Terwijl de Pinot Noix Ardoise afkomstig is van percelen sinds 2006 zijn aangeplant, is de Hofberg Réserve afkomstig van twee kleine percelen waar 40-70 jaar oude Rieslingstokken zijn geënt met Bourgogne Pinot Noirklonen.

Vanwaar de naam “Noix”? Naast zijn wijngaarden staan bomen met walnoten. De kraaien laten de noten van grote hoogte naar beneden vallen. Op het asfalt breken ze open en kunnen ze worden gegeten. Zo is de naam Pinot Noix ontstaan, de naam op zijn etiketten.