

RIESLING SEKT BRUT PRESTIGE SANDER

Druif	Riesling
Land	Duitsland
Regio	Rheinhessen
Bodem	Zand, kiezel
Lagering	15 maanden sur lattes
Stijl	Mousserend, mineraal
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Bewaring	3 jaar vanaf degorgeren
Alcohol %	13 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, frisse visgerechten...
Gerecht	



Omschrijving

Op de zanderige kiezelbodems ontstaan sowieso al mooie, minerale Rieslings. Ideaal ook om een frisse schuimwijn van te maken. Met deze Brut Prestige hebben we meteen het beste wat Sander aan bubbels maakt in huis gehaald. Fijne witte pitvruchten, appel en citrusaccenten. Mooie structuur en pittige aciditeit. Veel finesse en lengte. Knap staaltje schuimwijn!

SANDER

De immer goedlachse Stefan Sander (°1975) 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 decennialange ervaring met biologische wijnbouw: sedert de jaren '50 worden niet-natuurlijke behandelingen in de wijngaard gebannen. Het domein is ongeveer 20 ha groot en is gesitueerd op enkele kilometers van het Weingut Geil. 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). 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 vlakke wijngaarden meer zand en kiezel. De Cru wijngaarden (Schlossberg en Michelsberg) zijn dan weer zwaarder van bodem, maar door de oostelijke expositie blijven de wijnen elegant en fris.

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.
