

SILVANER, ALTE REBEN

2017

SANDER

Alcohol %	12,00%
Bodem	Loess, kalk
Druivenras	Silvaner
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Vis met verse kruiden, risotto met paddestoelen, schaaldieren, asperges, kalfsvlees
Jaargang	2017
Lagering	Inox en tonneau
Land	Duitsland
Regio	Rheinhessen
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Witte wijn
Stijl	Licht tot medium, kruidig
Wijndomein	Sander



Omschrijving

In de Mettenheimer Schlossberg staat wortelechte Silvanerstokken van meer dan 70 jaar oud, en dit met een hoge plantdensiteit. De druiven blijven erg klein, waardoor er slechts een beperkt rendement mogelijk. Het resultaat is een pracht van een Silvaner die lang kan rijpen. Deze 2017 komt uit het kelderarchief van Stefan Sander en proeft momenteel fantastisch. Het aroma toont appel, peer, groene kruidigheid, asperge en witte peper. Rijk mondgevoel, mooie structuur met zachtheid en de juiste dosis frisheid. Filmend, en een lange finale.

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

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

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-Rheinessen, 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.