

SPÄTBURGUNDER, WIHLBACH***

2019

KNAB

Alcohol %	13,50%
Bewaarpotentieel	10 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
Jaargang	2019
Lagering	Barriques
Land	Duitsland
Regio	Baden
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Rode wijn
Stijl	Krachtig, structuur
Wijndomein	Knab



Omschrijving

Deze Wihlbach*** (voorheen Reserve***) van Knab is een knap staaltje Pinot Noir. En dit is vooral een volbloed Kaiserstuhl met donker fruit, kracht, fijne tannines en heerlijke balans. De herkenbare huisstijl van Thomas & Johannes Rinker is duidelijk (charme is aanwezig) maar met een enorme diepte en finesserijke kracht. Prachtige Pinot Noir! De wijngaard is de Endinger Wihlbach, en bestaat hoofdzakelijk uit loess. Er worden zowel oude Duitse als de Franse 777 kloon gebruikt.

Momenteel is zowel de 2016 als de 2019 in verkoop. De 2016 is de klassieke stijl van Knab met de herkenbare kracht en structuur. De 2019 toont een iets "Franse" gezicht met wat meer krokant rood fruit en elegantie. Het stijlverschil komt er door een wijziging in vinificatie. Zo wordt er tijdens de maceratie vanaf 2019 voorzichtig gewerkt om de pitjes niet te beschadigen. Erg leuk om deze twee stijlen naast elkaar te plaatsen.

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.

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

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!