Weingut Bernhard Huber Spätburgunder Wildenstein GG

Baden - Duitsland

Julian Huber en Wildenstein = Nec Plus Ultra van de Duitse Spätburgunder-wijnen. Dit is Bourgogne Grand Cru-niveau. Jammer dat er maar een paar barriques van worden gemaakt. De wijngaard Wildenstein is één van de absolute top-wijngaarden van Duitsland en derhalve Grosses Gewächs. De wijngaard is zo stijl, dat hier terrassenbouw plaatsvindt, anders is deze niet te bewerken. Monniken, afkomstig uit de Bourgogne, stichtten rond 800 na Chr. al deze wijngaard. De stokken zijn meer dan 50 jaar oud, het rendement ligt rond 30 hl./ha. Er wordt hier in de zeer vroege ochtend geoogst, nl. tussen 3 en 10 uur. Dit om de druiven koel in de cuverie te krijgen. Na de 100% ontsteling wordt de pulp naar RVS-tanks getransporteerd voor de alcoholische gisting (temperatuurgecontrôleerd!). Na de alcoholische vergisting die ongevver 18 dagen duurt, rijpt deze wijn nog ongeveer 14 tot 16 maanden in eikenhouten Franse barriques (30% nieuw). De wijn wordt niet gefilterd bij de botteling.



Proefnotitie

Het is een krachtige, maar ook elegante rode wijn die ruikt naar kersen, cassis en bramen. Mooie zachte versmolten tannines, soepel en rond met een enorm lange afdronk. Het hout heeft een mooie ondersteunende functie en geeft de wijn nog meer complexiteit.

Drinken bij

Combineren met gevogelte (eend, ganzenborst), gebraden/gegrild rood-vlees, lamsvlees, pasta met paddestoelen (en dan nog het liefst met truffel!), belegen koeienkazen, Comté. Serveertemperatuur rond de 16 graden Celsius. Drinken uit grote, bolle glazen (Riedel Pinot Noir).

Houdbaarheid

Hij is eigenlijk nu te jong om te drinken, maar al wel verrekte lekker (vooral na 2 à 3 uur in het karaf) en hij is gemakkelijk 10+ jaren houdbaar.

Persoonlijke proefnotitie

Druivenrassen

100% Spätburgunder

ARENTZ WIJNHANDEL

Wijnhandel Marcel Arentz
Hertogstraat 82
6511 SE Nijmegen
024 3888979
www.arentzwijnen.nl