

Knewitz, chardonnay reserve '19



Het domein van de familie Knewitz bevindt zich in Rheinhessen in de buurt van Mainz, langs meanderende Rijnaders en bestaat uit wijngaarden met poëtische namen als Goldberg, Eselsfad, Honigberg en Hundertgulden.

Broers Björn en Tobias behoren tot de jongste en de meest talentvolle wijnmakers van Duitsland. Na het afronden van zijn studie dook Tobias samen met Björn in het wijnbedrijf van hun vader, en sindsdien waait er een frisse wind door Rheinhessen. De broers zijn enthousiast over de bodem in hun wijngaarden en willen alles eruit halen wat erin zit. En dat doen ze goed!

Hier, rond het plaatsje Appenheim, bevinden zich de meest kalkrijke bodems van heel Duitsland: een overblijfsel uit de paleotijd toen dit gebied oceaan was en hier koraalriffen waren. Die kalkrijke bodem leidt tot karaktervolle wijnen.

De wijngaarden van Weingut Knewitz zijn in zuidwestelijke richting aangeplant voor een maximale zonopname, en worden liefdevol en zorgvuldig verzorgd gedurende alle seizoenen. Iedere druivensoort krijgt op basis van smaak – en niet op basis van het suikergehalte – hun maximale rijping. Ook de oogst gebeurt met de hand. Tobias, Björn en hun vader Gerold zijn misschien nog wel het meest enthousiast over hun Rieslingdruiven. Deze komen in hun eeuwenoude wijngaarden volledig tot hun recht. Ze noemen het niet voor niets hun witte goud, en weten dit door rijping in oude houten vaten puur tot uitdrukking te brengen, met precies de juiste toon en een prettig fris karakter.

Knewitz is een echt familiebedrijf, want ook vader, moeder, oom en vriendin Corina hebben een eigen taak in het bedrijf. Hun wijnen hebben op nationaal en internationaal niveau al veel bekendheid verworven. Bovendien hebben ze met hun wijnen al diverse bekroningen in de wacht gesleept. Zo ontving Tobias de 'Erste Traube', een prestigieuze wijnprijs en werd hij in 2015 uitgeroepen tot 'Newcomer des Jahres'. Daarnaast staan de wijnen van

Knewitz onder andere vermeld in de Eichelmann Deutschland Weine, Gault Milau, Decanter en Fallstaff.

KARAKTER

| | |
|---------------|------------------------------|
| Land | Duitsland |
| Regio | Rheinhessen |
| Smaak | 3: vol - rond - houtlagering |
| Bewaar pot. | +10 jaar |
| Serveer temp. | 8°C |
| Bodemsoort | klei / kalksteen |
| Druiven | 100% chardonnay |

SMAAKBESCHRIJVING

Hoe langer deze Réserve zuurstof krijgt, hoe dieper en genuanceerder het aromaspectrum wordt.

De terroir - voornamelijk kalksteen met een beetje klei - is echt ideaal voor geweldige chardonnays. Dat alleen is natuurlijk niet genoeg en het heeft weinig zin om de stijl van andere gerenommeerde wijnbouwregio's te dupliceren.

Deze wijn, onthult een enorm momentum! Opvallende mineraliteit tikt slim op de smaakpapillen en het gehemelte, samen met aromatische tonen van rijpe, zure appels en fijne hazelnoot.

De wijn vertoont een enorme spanning in de mond en komt samen op het kruispunt van zuurgraad, fruit en een verbluffend zoutgehalte. De combinatie van nieuw en gekruide eikenhout staat in zijn jeugd nog steeds op de voorgrond, maar zal zich de komende maanden verder vestigen en harmoniseren met het geheel.

Dit is een wereld verwijderd van je standaard Chardonnay.

VINIFICATIE

Na de zorgvuldige handmatige oogst worden de druiven geperst, waarna het sap met behulp van natuurlijke gisten volledig vergist in eikenhouten vaten. 50% in nieuwe Franse barriques, en 50% in gebruikte Franse barriques.

OVER DE WIJNGAARD

Deze oude wijnstokken groeien in de ijzerrijke kalksteenbodems van hun koudste site, de Nieder-Hilbersheim Steinacker. Het koele klimaat en het noordoostelijke aspect bevorderen een zeer langzame en gestage rijping van

het fruit.

WAAROM DEZE WIJN

Björn en Tobias Knewitz behoren tot de jongste en de meest talentvolle wijnmakers van Duitsland. Ze weten precies wat ze willen: wijnen maken die betoveren en een onvergetelijke indruk maken.