

Knewitz, riesling Hundertgulden '20



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	1: fris - mineraal
Bewaar pot.	+15 jaar
Serveer temp.	8°C
Bodemsoort	klei / kalksteen
Druiven	100% riesling

SMAAKBESCHRIJVING

Ondanks zijn ongelooflijke jeugd toont deze riesling al de klassieke variëteitmarkeringen. Typische wijngaardperzik en rijpe appels vullen een opvallende mineraliteit aan met een aantrekkelijk evenwicht tussen zuurgraad en hoge concentratie. De geurige neus draagt over naar het gehemelte voordat het zacht wordt en ontspant. Hoewel de Hundertgulden tijd en geduld nodig heeft om zichzelf volledig te onthullen, zullen beloningen worden ontvangen aan degenen die willen wachten.

VINIFICATIE

Selectief met de hand geplukt, korte maceratie, zachte persing en inheemse gist. Fermentatie in traditionele grote houten vaten van 1250L.

OVER DE WIJNGAARD

Het fruit wordt op twee locaties geteeld uit een van de mooiste wijngaarden van de regio, de Appenheim Hundertgulden. De oude wijnstokken gedijen goed in bodems die tot 43% uit kalksteen bestaan op zuid / zuidwesten hellingent.

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.
