



Weingut Stauffer Riesling Kalkgestein Rheinhessen, Duitsland

KLIMAAT & TERROIR: Warme zomers, zachte winters met weinig neerslag. Verschillende oude wijngaarden met bodems van kalksteen rondom Flomborn en Eppelsheim.

VINIFICATIE: Direct na de handmatige voorselectie in de wijngaard worden de druiven geperst, gedurende 12 uur ingeweekt en daarna vergist in rvs-tanks gevolgd door 6 maanden rijping 'sur lie'.

DRUIVEN: riesling

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Frisse aroma's van citrus, groene appel en florale tonen met een complex kruidige en minerale afdronk. Heel zuiver en strakdroog.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk in combinatie met schaal- en schelpdieren

WEETJE: Kalksteen is een bron van calcium dat een gunstige zuurgraad aan de bodem geeft en zorgt voor minder stikstof. Hierdoor worden de druivenstokken gematigd in hun groei en leveren ze de optimale hoeveelheid druiven.



STAUFFER



Wijnbouw speelt al enkele eeuwen een grote rol in de familie Stauffer. De van oorsprong Zwitserse familie emigreerde in de 16e eeuw naar de regio van het huidige Rheinhessen. Vanaf 1790 bewerken zij wijngaarden op de beste locaties in en rond Flomborn en sindsdien produceren zij wijnen van hoge kwaliteit. De wijngaarden rondom Flomborn zijn karaktervol en uniek. Hoog gelegen aan de zuidwestelijke rand van Rheinhessen komen hier verschillende bodems en microklimaten samen die zorgen voor geweldige wijnen. De in totaal achttien hectare aan koel gelegen en mineraalrijke wijngaarden zijn biologisch gecertificeerd en zorgen voor elegante en zuivere wijnen. Bij de productie van de wijnen werken zij volgens het low-interventieprincipe; veel biodiversiteit in de wijngaard en het respecteren van de natuurlijke processen in de wijnkelder. De familie bemoeit zich dus zo min mogelijk met de totstandkoming van de wijnen zodat de invloed van het terroir in de wijn is terug te proeven.