



Weingut Stauffer Riesling Eppelsheim

Rheinhessen, Duitsland

KLIMAAT & TERROIR: De hoge kwaliteit rieslingdruiven voor deze wijn groeien op vier verschillende percelen met de meest kalksteenrijke bodems van Eppelsheim.

VINIFICATIE: Na het plukken macereren de druiven 12 uur. Direct na het persen wordt het sap overgebracht naar traditionele Duitse eikenhouten vaten, waar de wijn 9 maanden fermenteert en rijpt op droesem.

DRUIVEN: riesling

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Rijpe en complexe tonen van citrus en grapefruit gaan over in een heldere, mineraliteitsgedreven afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Past goed bij pittig Aziatisch eten (bijv. Thais) en bij oude en aromatische kazen.

WEETJE: De kalk en fossiele afzettingen in Eppelsheim zijn in de bodem overgebleven van wat vroeger een oceaan was.



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 Flornsbach en sindsdien produceren zij wijnen van hoge kwaliteit. De wijngaarden rondom Flornsbach 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.