

[BIO] Ebner-Ebenauer Riesling Alte Reben

Proefnotitie: Aromatisch en veelzijdig: verfijnde geuren van rijp steenfruit zoals nectarines en abrikozen, gele perzik en hints van tropische fruittonen (passievrucht, mango) combineren met frisse citrus (limoen) en een lichte bloemige toets.

Specificaties

Producent: Weingut Ebner Ebenauer
Druivenrassen: 100% Riesling
Land van herkomst: Oostenrijk
Streek / Gebied: Weinviertel
Sluiting: Schroefdop
Categorie: Wit
Alcoholpercentage: 13%



Smaakprofiel: Uitnodigende aroma's van rijp steenfruit; abrikozen en nectarines met een subtiele bloesemgeur; heeft lucht en tijd in het glas nodig om al zijn nuances te ontwikkelen. Sappig fruit in de mond, fijne kruiden, robuuste body; heeft textuur en diepte, met een fijn gebalanceerd samenspel van zuren en een lange afdronk.

Vinificatie: Opbrengstvermindering is niet nodig bij deze oude wijnstokken (70 jaar oude wijnstokken!), die weinig trossen dragen en worden geoogst bij een vergevorderd Auslese-rijpheidsstadium. De botrytis-druiven (ongeveer 20%) worden apart verwerkt en later gemengd met de most van de gezonde druiven en gefermenteerd in roestvrijstalen tanks

Wijn & spijs: Een waar genot met schaaldieren en vis, pompoensoep, Thaise gerechten en kazen!

Awards: 94/100 Falstaff

“We hebben onszelf ten doel gesteld om wijn te maken als uitdrukking van onze ideeën; we wisselen van gedachten over een wijn voordat we de druiven persen.”

Marion & Manfred Ebner-Ebenauer



Achtergrondinformatie:

Het domein wordt internationaal erkend en behoort tot de topwijnhuizen van het Weinviertel, met aandacht voor terroir en lange rijpingsprocessen. Het is een familie bedrijf, 14^e generatie en nu onder begeleiding van de bekwame Marion en Manfred Ebner Ebenauer.

Met circa 18 hectare grond, maken ze totaal 70.000 flessen stille wijnen en mousserende wijnen. Hun stille en ook befaamde mousserende wijnen worden in de pers als uitmuntend beoordeeld. Ze oogsten uitsluitend met de hand en vanaf 2018 werken ze uitsluitend gecertificeerd biologisch en biodynamisch. In principe mogen al hun wijnen “Alte Reben” genoemd worden, want ze werken met wijnstokken van minimaal 25 jaar oud.

De bodem blijft altijd de belangrijkste basis – Net als wij mensen heeft de bodem een eigen karakter, dat later – en alleen in perfecte synergie met de juiste druivensoorten – zijn volle schoonheid in de wijnen kan ontfouwen. De kleine twintig hectare van het landgoed Ebner-Ebenauer liggen verspreid in alle mogelijke richtingen rond Poysdorf. Vroeger was dit een strategie van wijnboeren om te voorkomen dat hagelschade hun bestaan zou bedreigen. Tegenwoordig herbergen deze verspreide wijngaarden een zeer gevarieerde schat aan bodemsoorten voor Marion en Manfred – waarvoor ze eeuwig dankbaar zijn. De geologische samenstelling omvat natuurlijk de vruchtbare lössgrond van het Weinviertel, maar er zijn ook zuivere zandgronden, schaarse kalksteenlagen, warme grindpercelen en zware, water vasthoudende leemgronden.

Een leuk weetje over deze wijn;

“De grind- en kiezelafzettingen van de oer-Donau hebben de Steinberg zijn naam gegeven. In deze wijngaard zijn kiezels tot wel 30 cm diep te vinden; deze locatie is simpelweg gemaakt voor een Riesling-wijngaard, die zich sinds het einde van de jaren vijftig in deze schrale grond heeft gevestigd. Er worden maar liefst 2000 flessen van deze wijn gemaakt en heeft een bewaarpotentie van wel 15 jaar.”

De type fles geeft aan of de wijn houtopvoeding heeft gehad of niet. De slanke fles duidt aan opvoeding uitstuitend op RVS vaten en de vollere fles duidt op houtlagering.