JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2017

Spätburgunder Leistadter Kalkofen

Rings

Pfalz Duitsland

€ 45,00

Soort	Rood
Druivenras	100% Pinot Noir
Bewaarperiode	Nu-2030
Volume	750 ml

Beschrijving

Hooggelegen wijngaarden op zeer kalkrijke bodem (zoals de naam doet vermoeden). Perfecte rijpheid (aan slechts 12.5% vol.), intensiteit van kleine opbrengsten (39 hl/ha), onderhuidse mineraliteit van de kalksteentjes, fijn gedoseerd hout.

Domein: Rings

Weingut Rings ligt in het hart van de Pfalz : de Mittelhaardt streek. Een waar druivenparadijs dat toelaat om volle droge wijnen te maken die evenwel ook frisse zuren en heldere aroma's bezitten. Niet alleen Riesling schittert hier maak ook ander internationale supersterren zoals Sauvignon, Chardonnay en Pinot Noir geven het beste van zichzelf. Geen leisteen maar wel Löss, zand, kiezelsteen, zandsteen of op de beste terroirs mergel /kalk. Het assortiment bestaat uit vier niveaus. De 'Gutsweine' (maximum 70 hl/ha) waaronder de lichtvoetige Riesling Kalkmergel, een smakelijke Grauburgunder en een betaalbare (!) Spätburgunder. Op gemeentelijk niveau (maximum 60 hl/ha) vinden we de 'Ortsweine' uit de gemeente Freinsheim : smakelijke droge Riesling, sappige Weissburgunder en een verrassend intense Spätburgunder. Dan komt wat we de 'Premier Crus' zouden noemen : de 'Lagenweine' Nussriegel en Steinacker. Onze voorkeur gaat uit naar de Steinacker wijngaard die zowel uitblinkt in Riesling (super prijs/kwaliteit), Chardonnay (weelderig maar ook subtiel mineraal) en Spätburgunder (wat een elegantie !). Als sluitstuk dan de twee 'Grand Crus' (maximum 25- 35 hl/ha) Weilberg (ijzerhoudende 'Roterde') en de befaamde Saumagen (Kalkmergel). Weilberg schittert vooral in Riesling terwijl de Saumagen simpelweg majestueus proeft in zowel Riesling als Pinot Noir. En alsof dat nog niet genoeg is maken ze ook nog een Sauvignon Réserve op hout die niet moet onderdoen voor de beste witte Bordeaux wijnen.

Wijngaard

Biologische cultuur, hooggelegen aan de rand van het Pfalzer Wald, zuidelijke helling, kleine perceeltjes met veel kalksteentjes. 39 hl/ha

Kelder

Manuele pluk, volledig ontsteeld maar niet gekneusd (intacte druivenbolletjes), enkele dagen koude macération tot de gisting spontaan op gang komt, dan ongeveer 1 week macération in warme fase (tijdens gisting), dagelijkse overpompingen, 18 maand veroudering op eiken vaten (30 % nieuwe eik), niet gefilterd

Gastronomie

Gevogelte met saus, pluimwild