

2016 Windvogt

Der Windvogt ist eine alte Parzellenbezeichnung in der Lage Wawerner Ritterpfad. Wawern war neben Berncastel-Kues und Wiltingen in der Zeit um 1900 eine der drei bedeutendsten Weinbaugemeinden des auch damals schon "Mosel" genannten Gebiets. Das ehemals sehr berühmte, heute aber nicht mehr existierende Weingut Jakob Linz erzeugte hier über einen Zeitraum von gut 100 Jahren auf den wahrscheinlich ältesten, urkundlich erwähnten Weinbergen der Saar Weine, die auf den berühmten Versteigerungen in Trier Preise erzielten, die oft höher waren als die von Egon Müller, dem Primus inter Pares der Saar. Zwischen 2006 und 2010 erwarben wir in den Spitzenlagen von Wawern insgesamt 156 Parzellen bzw. 19 ha Weinberge. Etwa 2 ha davon liegen in der Lage „Windvogt“.

Beim "Windvogt" handelt es sich um Parzellen, die bereits in den 1860er Jahren von preußischen Steuerschätzern mit der Bewertung 8 von 8 in die Gruppe der wenigen, höchst bewerteten (Grand Cru)-Weinbergslagen aufgenommen wurden. Anders als alle anderen Saarlagen verfügt der am äußersten westlichen Rand der Weinberge der Saar gelegene Windvogt nicht nur über Schiefer, sondern auch über ein Gemisch aus Sanden und Kalken, da hier das Rheinische Schiefergebirge in das Luxemburger Becken (Kalk) übergeht. Daher haben wir auf Van Volxem in den hiesigen Steillagen auch ausschließlich weiße Burgundersorten gepflanzt.

Die Reben des nur in hochreifen Jahren erzeugten Windvogt Weißburgunders sind zwar noch recht jung, aber von exzellenter genetischer Qualität, da wir hier ausschließlich alte Burgunderklone gepflanzt haben. Als einziger Wein auf Van Volxem wird der Windvogt in kleinen neuen Barriques ausgebaut, was zu den für Eichenholz typischen Vanillnoten führt. Das Holz dieser Fässer stammt sowohl von der berühmten französischen Tonnellerie Taransaud wie auch von dem renommierten österreichischen Küfer Franz Stockinger, der die Fässer aus dem Eichenholz unserer familieneigenen Eifeler Wälder erzeugt hat. Der natürlich konsequent durchgegorene, trockene Windvogt bedarf einiger Jahre der Flaschenreife.

Artikel-Nr.: 301621
Rebsorte: Weißburgunder & Chardonnay
Ausbau: Holz, 11 Monate
Abfüllung: September
Alkohol: 12 % Vol.
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: 4,6 g/l

Weinstil: trocken

Weinbau: Naturnabe Bewirtschaftung
Ertragsreduzierung, späte selektive Lese von Hand,

Weinbereitung: spontan vergoren, lange Reifezeit, handwerklicher Ausbau
ohne Schönungsmittel

Empfehlung: Ein toller Begleiter zur provenzalischen Küche, der nach
saftigem Perlhubn mit Morcheln und Thymian verlangt.

Qualitätsstufe: trockener Gutswein

Boden: Devonschieferverwitterungsböden mit Anteilen an Sanden, Kalken
sowie Quarzporphyr vulkanischen Ursprungs

Bewertung/ Presse:

