

Wijnhuis: Weingut Allendorf

Merk: Allendorf

Land: Duitsland

Regio: Rheingau

Subregio: Rheingauer Landwein

Wijntype: Wit

Kleur: Wit

Alcohol %: 12

Serveertemperatuur: 8–10 °C

Afsluiting: Schroefdop

Keurmerken: Vegan

Druivenras: Riesling

Korte omschrijving:
Frisse en toegankelijke Riesling met delicate aroma's van gele appel, rijp citrusfruit en subtiele tonen van ananas en steenfruit. Sappig en mondvullend, met een mooie balans tussen fruitige expressie en levendige zuren. Een verfrissende wijn die zowel licht als complex aanvoelt, ideaal voor zomerse dagen of als aperitief.

Vinificatie:
De druiven worden zorgvuldig geselecteerd in de wijngaarden langs de Rijn tussen Wiesbaden en Lorch, beschermd door het Taunusgebergte. Door de optimale ligging en het microklimaat ontwikkelen de druiven een perfect evenwicht tussen rijp fruit en frisse zuren.

Omschrijving:
De Rheingau staat bekend om zijn uitzonderlijke Riesling-wijnen, en de Allendorf Save Water Riesling is hier een mooi voorbeeld van. Het terroir langs de Rijn, met steile hellingen en klei- en leembodems, zorgt voor een elegante structuur en fijne mineraliteit. De wijn combineert sappig fruit met een verkwikkende frisheid, waardoor hij zowel jong al heerlijk toegankelijk is als geschikt voor lichte rijping. Met aroma's van Granny Smith appel, limoen, peer en subtiele tropische hints, biedt deze Riesling een veelzijdige beleving, ideaal om van te genieten op een warme dag of bij lichte gerechten.

Over de producent:
Weingut Allendorf is een van de oudste en meest gerespecteerde familiebedrijven in de Rheingau. Opgericht in 1773 door Philipp Anton Allendorf, wordt het wijndomein nog altijd in familiebezit gerund. Met circa 75 hectare is Allendorf de grootste familiewijnmakerij in de regio, waarbij ongeveer 100 mensen werken in wijngaard en kelder. De wijnen van Allendorf worden wereldwijd geëxporteerd en staan bekend om hun kwaliteit, elegantie en toegankelijkheid.

Wijn & spijs:
Deze Riesling is veelzijdig en combineert uitstekend met frisse en lichte gerechten. Denk aan een pasta met een groenten- of roomsaus, een bietensalade met feta, asperges of andere voorjaarsgerechten. Ook als aperitief is deze wijn perfect door zijn evenwicht tussen fruit en levendige zuren.