

WEINGUT KARL-JOS. ECKES (DUTSLAND)



Land: Duitsland

Gebied: Rheinland-Pfalz

Plaats: Wallhausen

Druivensorten: Riesling en Dornfelder

Wijnmakers en eigenaren: Walter en Andreas Eckes

Familiebedrijf ECKES werd in 1899 opgericht door Heinrich Eckes IV. Zijn zoon Karl Josef Eckes richtte in 1938 het huidige bedrijf op en heet sinds 1950 "Weingut Karl-Jos. Eckes".

In 1960 nam meester-wijnmaker Walter Eckes de wijnmakerij over. Hij begon in 1988 met het maken van mousserende wijn.



Deze mousserende wijn wordt uitsluitend geproduceerd volgens het klassieke fermentatieproces op fles. Voor de productie van mousserende wijn gebruiken ze alleen de allerbeste druiven. Gerichte modernisering en de modernste productieprocessen, samen met de buitengewone wijngaarden rond Wallhausen, resulteren in uitstekende wijnen met karakter. De wijnmakerij Eckes wordt beheerd door de wijnmaker Karl-Werner Eckes en de ervaren wijnmaker en kelderbezitter Andreas Eckes in de vierde generatie sinds 1996.

Het familiebedrijf cultiveert 14,5 hectare eigen wijngaarden rond Wallhausen. Ongeveer 60% van de wijngaarden is beplant met witte wijn en 40% met rode wijnstokken. De consistente teelt van hun druiven, de kwaliteitsgerichte snoei, de goede verzorging van de wijngaarden, de oogst van volledig rijpe druiven en de zachte vinificatie zijn garanties voor de productie van waardevolle wijnen.

De wijnen krijgen de tijd die ze nodig hebben. Want alleen bij langzame gisting en zorgvuldige expansie hebben ze de mogelijkheid om perfect te rijpen.



De witte wijnen van Eckes worden koud gegist in moderne roestvrijstalen tanks. Hierdoor blijven de natuurlijke fruitsmaken behouden. Door de vaten met koud water te besprenkelen wordt de fermentatie onderbroken en blijft het restzoet behouden. Vervolgens wordt de afgewerkte wijn zo snel mogelijk gevuld. Dit dient om het primaire fruit en het eigen koolzuur van de wijn te bewaren. De wijnen die op deze manier worden verkregen, imponeren met hun fruit en ras, gecombineerd met een onmiskenbare elegantie.

De rode wijnen worden gevinifieerd door de klassieke mostgisting, waardoor hoogwaardige, volle specialiteiten worden bereikt. Deze wijnen zijn zeer lang houdbaar.

To Friends | Molenstraat 14, 6672 LA HEMMEN

+31 (0)6 48 60 35 87 | info@tofriends.nl | tofriends.nl

KvK: 53322088 | BTW: NL100936544B02 | ASN bank: NL64 ASNB 0267 1613 87

Riesling Kabinett Trocken Wallhäuser Pfarrgarten

Karakter:

Opvallend is de levendige zuurgraad in deze lichtgeel gekleurde Riesling. Met een aroma dat doet denken aan appel, vind je hier een droge, frisse en elegante witte wijn. Het karakter van deze Riesling weerspiegelt de bodem waarop zij is gegroeid, gekenmerkt door haar citrusnoot, met een vleugje perzik.

Drinkadvies:

Bij bijna alle gerechten, van asperges tot hartig en sterk of gewoon om van te genieten na een dag hard werken!

Overig:

Alcohol: 11,6%
Wijnsteenzuur 6,0 g/l
Restsuiker 7,8 g/l
Bevat sulfiet



Dornfelder Trocken Wallhäuser Pfarrgarten QbA

Dornfelder, de druif die vooral bekend staat om zijn lichtvoetige en zeer fruitige wijnen. Dornfelder is een vroegrijpende druif die zich uitstekend leent om in koelere gebieden rode wijn te kunnen maken.

De Dornfelder is een robuuste, weinig gevoelige druif. Wanneer men de groeikracht niet intoomt, neigt hij ertoe om grote opbrengsten te leveren. Daarom verwijderen veel boeren aan het begin van de rijpingsperiode trossen om de opbrengst te reduceren en daarmee de concentratie in de overblijvende trossen te stimuleren. De trossen zijn niet al te compact en hebben daarom weinig last van rotting. Dornfelder stelt wel vrij hoge eisen aan de bodem. Zandige of stenige bodems zijn niet geschikt, evenmin als wijngaarden met vorstgevaar.

Karakter:

De smaak van deze kleurrijke, soepele Duitse Dornfelder is heerlijk fruitig met de volle tonen van amarenekersen, bramen en vlierbessen.

Drinkaanbeveling:

Met gegrild vlees, wild, kaas, antipasti, pasta, pizza én laat je op z'n oer-Hollands verrassen; bij boerenkool! En minstens zo verrassend; drink deze Dornfelder eens licht gekoeld.

Overig:

Op hout gerijpt
Alcohol: 12,7%
Wijnsteenzuur: 4,4 g/l
Restsuiker: 5,2 g/l
Bevat sulfiet

