

## St. Laurent 2006, trocken, Pfannebecker (Burgunderhof)

*Von Generation zu Generation wird Wissen weitergegeben und die Begeisterung für die Natur und den Wein bewahrt – so ist unser Weingut und so sind wir:  
Akribisch, modern, weinbesessen, ein bisschen traditionell,  
manchmal verrückt und immer zu 120 % engagiert.*

### Wijnhuis

Familiebedrijf dat voldoet aan de nieuwe realiteiten in Rheinhessen. Weg van massa wijnen en naar kwalitatieve wijnen waarbij deze zelf op flessenniveau op de markt worden gebracht. Een familiebedrijf wat zich direct drie generaties bezighoudt met wijnbouw waarbij de jonge Max Pfannebecker vanuit een gemengde bedrijfsvoering zich vol concentreert op wijnbouw. Hij is 25 jaar oud, nuchter en ondanks zijn jonge leeftijd al wijnbouwingenieur waarbij hij ervaringen opgedaan heeft bij topwijnmakers in de Pfalz (Knipser en Kuhn), maar ook bij Hirschhof in Rheinhessen, een biologische wijnboer. Zelf is Max Pfannebecker ook sinds een aantal jaren bezig de gehele wijnbouw om te stellen op biologisch. Zijn assortiment richt zich op klassieke druivenrassen: zowel wit (riesling, weißburgunder, grauburgunder en rood (St. Laurent, Spätburgunder, Cabernet).



### Wijnbouwgebied

- Rheinhessen is het land van de duizenden heuvels, met de grootste oppervlakte wijnbouw in Duitsland. Het ligt opgesloten in de driehoek Worms, Bingen en Mainz. Het staat vast dat de Romeinen hier al wijnbouw hebben bedreven en het oudste schriftelijke bewijs stamt uit 742. Het betreft een oorkonde van Karlmann's – een oom van Karel de Grote – die het bezit van een wijnberg (Nierstein) overdroeg aan het Bisdom Würzburg. Het gebied wordt gekenmerkt door veel variëteit in bodemsoorten, de invloed van de Rein en een bescherming door de Donnersberg in het Westen. Tevens mag dit gebied, met 1500 uur zon per jaar en met slechts 500 mm neerslag, gerekend worden tot één van de droogste in Duitsland.
- Bodemstructuur van deze St. Laurent: Leem / Löss..

### Wijnanalyse

- Alcohol: 13 %; natuurlijke restsuiker: 0,5 g/ltr; zuurgraad: 5,4 g/ltr

### Druivenras: St. Laurent

- Het is niet duidelijk waar de oorsprong (Eldass, Zwitserland) ligt van dit druivenras, wel blijkt uit een Oostenrijks genetisch onderzoek dat deze ergens (deels) gelinkt is aan de spätburgunder. In het midden van de 19e eeuw werd dit druivenras door Johann Philipp Bronner (1792-1864) naar Duitsland gehaald.

### Wijnbeschrijving

- Wijnmaker heeft geprobeerd samenhang te creëren tussen donkere fruittonen (kersen, bramen), aardse tonen gemengd met de zachte invloed van houten gebruikte barriques. Rijpe taninen en kruidig van karakter. Elegant, Duits rood en de aanwezige (rijpe) zuren zorgen voor spanning. Rond de herdenkingsdag (10 Augustus) van de heilige St. Laurentius begint het druivenras meestal te rijpen.

### Vinificatie

- Wijnhuis is sinds twee jaar bezig om geheel om te stellen op biologische wijnbouw. Wijnbouw is handwerk;
- Inzet is elegante wijnen met vruchtaromen die worden gedragen door een eigen (bodem) karakter. Uitgangspunt is een late, selectieve oogst gericht op volrijpe druiven.
- Intensieve werk op de wijnlagen: uitdunnen, doorluchten.
- Gisting van St. Laurent in gebruikte (vanaf 3 jaar) barrique vaten, langzame gisting.

### Referenties

- In 2008 opgenomen in de Gault Millau, een jaar later gewaardeerd met eerste druif: *Die Weine sind extraktreich, cremig, haben köstlichen Schmelz - sind dabei aber ungemein saftig und belebend.*
- Die Tageszeitung: Der (...)Winzer Max Pfannebecker macht vitale Weine ohne Kitsch, die den Weingeschmack radikal definieren. Diese Winzer sind Einzelgänger, die weitab vom Mainstream der Weinwirtschaft mit Liebe und Sorgfalt mit den Pflanzen und dem Wein arbeiten.
- De Duitse wijnkritiker Eichelmann (2006) waardeert het wijnhuis met 2 sterren: 2005 Überzeugte voll und ganz – und auch die Weißweine aus dem Jahrgang 2006 gefielen gut.