

## Riesling & Traminer Trocken 2000, Hahnmühle

Die nördlicheren Weinbaugebiete, zu denen auch den Alsenzthal zählt, bieten mittlerweile ideale Bedingungen zum Ausbau frischer, aromatischer Weine mit anregender fruchtiger Säure. (Peter Linxweiler)

### Wijnhuis

In het meest westelijke, diepe deel van het Nahe gebied ligt het Alsenzthal waar wijnhuis Hahnmühle is terug te vinden. Bij deze boerderij bevindt zich een watermolen die in de middeleeuwen werd gebruikt om meel (en dergelijke) te malen. Ondertussen dient de oude molen alleen ter opwekking van stroom. Het is geruststellend in deze tijd dat er zulke idyllische plekken zijn. Weg van de beschaving om beschaving te vinden. Het wijnhuis zelf is zo'n honderd jaar oud. De familie Linxweiler mag worden beschouwd als één van de pioniers van biologische wijnbouw (in deze regio) en is sinds 1987 gecertificeerd. Maar de onderscheidende kwaliteit is toch de diversiteit van druivenrassen (riesling, weißburgunder, chardonnay, grauburgunder, traminer) en de intensieve manier van werken die zorgt voor een spannende mineralische, aromatische stijl.



### Wijnbouwgebied

- Dwars door dit wijnbouwgebied loopt de zijrivier "Nahe" die overgaat in de Rijn. Er is geen wijnbouwgebied waar de bodemdiversiteit zo met het blote oog is waar te nemen: lijsteen, graniet, quarziet, zandsteen. Dit alles is het gevolg van miljoenenjare oude vulkanische uitbarstingen die de bodemlagen door elkaar hebben geschud. Met 4000 hectare één van de kleinere Duitse wijnbouwgebieden, ingesloten tussen de Rijn, de Pfalz (Pfalzer Wald) en de moezel.
- De Cöllner Rosenberg: Zandsteenbodem, stijllage (stijging: 60 %)

### Betekenis van het ongewoonlijke etiket:

Aan het einde van de Jugendstilperiode (1919) ontworpen door de bekende lokale Pfälzische dichter Paul Münch. De ridder verwijst naar een lokale burcht waarvan de resten op enkele honderden meters van het wijnhuis zijn terug te vinden.

### Wijnanalyse

- Alcohol: 12,9%; natuurlijke restsuiker: 4,8 g/ltr; zuurgraad: 6,7 g/ltr

### Wijnbeschrijving

- Lichte, elegante traminer tonen. Harmonie tussen de traminer tonen (litschi, rozen, exotisch) en het mineralische en verfrissende karakter van de riesling. Volle mondsmaak, sappig. Complex, kruidig, fris (ook citrusaromen) veel finesse en spel, aanhoudende afdronk.

### Vinificatie

- Riesling en traminer groeien naast elkaar, worden gelijktijdig geoogst en vervolgens gezamenlijk vergoren (gemischter satz). Intensieve werk op de wijnlagen: uitdunnen, doorluchten.
- Biologische wijnbouw, meer dan 20 jaar gecertificeerd (1987) bij Naturland.
- Leeftijd van de druivenstokken ligt boven 40 jaar wat zorgt voor natuurlijke concentratie en mineraliteit.
- Inzet is elegante wijnen met vruchtaromen die worden gedragen door een eigen (bodem) karakter.
- Uitgangspunt is een late, selectieve handmatige oogst gericht op volrijpe druiven. Oogst tot in midden oktober.
- Langzame gisting in grote houten voeders (2400 liter) waarbij wijnen onverschoond in de fles komen.

### Referenties

- Deel van de biodynamische groep "La Renaissance des Appellations" die door Nicolas Joly in 2001 werd opgericht: [www.Biodynamy.com](http://www.Biodynamy.com)
- Door Eichmann 2010 gewaardeerd met \*\*\*\* wat staat "Hervorragende Erzeuger"
- Verschillende jaargangen Biologische vakprijzen gewonnen.
- Stuart Pigott schrijft in "Wein spricht Deutsch": Und auch die Weine wirken sehr energiegeladen, voller vibrierender innerer Spannung und geschmeidiger traubiger Frucht.