

2010 Scheurebe Trocken, Clemens Honrath

Wir sind stolz, dass unsere Weine von Tradition und Moderne erzählen können - seien Sie ein aufmerksamer Zuhörer... (Christian Honrath)

Wijnhuis

Een wijnhuis waar de zoon (Christian) het beheer heeft overgenomen van zijn vader (Clemens) en die nauw samenwerken, de zoon concentreert zich wat meer op de kelder en de vader op de wijnbergen, met als resultaat dat het wijnhuis steeds meer uit de anonimiteit ontstijgt. Het is dus een klein familiebedrijf (6 hectare) wat veel met de hand werkt, een jaarproductie heeft van 40.000 flessen, en sinds 1763 in bezit is van de familie Honrath! Het overgrote deel van het assortiment bestaat uit de riesling maar de andere Duitse klassieke druivenrassen zijn ook vertegenwoordigd. Christian wordt gezien als een jonge talentvolle wijnmaker waar het één en ander van wordt verwacht. Opleiding in Geisenheim, stages binnen Duitsland bij Emrich-Schönleber en verder stages en werkervaringen opgedaan in Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika.



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 Langenlonsheimer **Löhrrer Berg**: Löss-leembodem, De naam “Löhrrer” komt van “leer, öde” en betekent “leeg”, en verwijst naar de situatie in de achttiende eeuw, deze berg werd volledig nieuw aangeplant met riesling. Dat moment is het oudste moment voor het Nahe dal waar dit gedocumenteerd is dus men mag zeggen dat hier voor het eerst riesling in de Nahe werd aangelegd. Het voordeel van de Löss-leembodem is dat die zorgt voor een goede waterhuishouding, wat vooral belangrijk is in drogere tijden.

Wijnanalyse

- Alcohol: 12 %; natuurlijke restsuiker: 6,3 g/ltr; zuurgraad: 6,3 g/ltr

Druivenras: Scheurebe

- De Scheurebe is in 1916 gekweekt door Georg Scheu (1879-1949) uit een kruising van de Silvaner en de Riesling. Deze aanname werd in de laatste jaren onderuit gehaald door genetisch onderzoek waaruit bleek dat het een kruising is van de riesling met een onbekender wild druivenras. Prima begeleider voor aromatische gerechten. Ook wel bestempeld als het Duitse antwoord op de sauvignon blanc.

Wijnbeschrijving

- De geur laat nog open of de smaak droog of zoet is. Door de geur wordt het al duidelijk dat het een elegante type Scheuerebe is. Te samen met klassieke scheurebe aromen als litschi /kiwi / grapefruit zijn er ook frissere aromen (citrus, appel) te proeven. Ook een mineralische ruggegraad.

Vinificatie

- Umweltschönende Landbau (tussenvorm tussen conventioneel en bio, een term die hierbij in de buurt komt is: duurzaamheid) maar geen bio.
- Intensief onderhoud van de wijnberg, lage opbrengsten per hectare.
- Handmatige selectie van druiven vormen de basis voor de kelder.
- De aromen worden opgevangen door de gekwetste druiven een paar uur te laten staan, na het persen vindt vergisting plaats in metalen tanks.

Referenties

- Wijnhuis wordt nu nieuw opgenomen in de Gault Millau 2012: Mit Beharrlichkeit, Können un konstant guten Qualitäten hat sich Christian Honrath in der spitze der neuen Generation moderner Jungwinzer an der Nahe etabliert.
- Sinds 2011 ook vermeld in de Eichelmann: Den schwierigen Jahrgang 2010 bewältigen Clemens und Christian honrath gut, die Weine sind sortentypisch und frisch.
- Sinds 2010 heeft het wijnhuis nu tweemaal achterelkaar de titel „Haus der prämierten Weine“ van de Landwirtschaftskammer RheinlandPfalz ontvangen.