



**Iby
Chevalier 2022
Mittelburgenland DAC**

Kleur

Robijnrood met een mahonie schakering door de houtrijping.

Neus

De enige wijn in de serie waar het fruit geen prominente rol speelt in de neus. Hier pakken de effecten van de houtrijping het podium. Allesbehalve storend want er is eersteklas hout gebruikt! Daarnaast mocca, toast, gedroogde vijgen en in pure chocolade gedoopte dadels. Licht bedwelmend, zonder dat de alcohol een dominerende rol heeft.

Smaak

Zijdezachte danzet maar met een heel pittige 'kern'. Het lijkt in eerste instantie wellicht lieflijk en elegant, maar schijn bedriegt. Na de eerste kennismaking, een voorzichtige entree, opent de wijn zich als het bekende duveltje uit het doosje. Wat een explosie van kracht! Door de ragfijne zuren blijft het toch delicaat. Geen ongenueanceerde krachtpatser, maar wel een ferm glas rood. Heel solide tanninestructuur, maar geenszins drogend. Ruim voldoende sap en een indrukwekkende lengte.

Bodem

Cuvée Chevalier is een assemblage van de oudere stokken (30-35 jaar en ouder) van de percelen Gfanger, Hochäcker en Dürrau.

Vinificatie

Pas eind oktober vindt de handmatige oogst plaats. Schilnweking gedurende 10-14 dagen. De vergisting komt spontaan op gang door wilde, druifeigen gisten. Malolactische vergisting op grote houten foeders, aansluitend 18 maanden rijping op barriques.

Culinaire

Onbekend maakt onbemind... De prijs verbleekt bij die van een klassieke wijn uit Bordeaux. Wellicht hier eens aan denken als u voornemens bent om 'sjik en klassiek' te drinken? Bij duif, hert, ree etc. Uw proevend scribent zou het wel weten!

Druif/Druiven

100% Blaufränkisch.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2036

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0.75