

## Dinsdag 6 september 2005: DUITSE WIJNEN

### PROEFNOTITIES

*Luc Devos van NV Vine Devos uit Torhout bracht tekst en uitleg over het meest noordelijk gelegen wijnland Duitsland. Hij gaf een korte uiteenzetting over de 13 verschillende wijnbouwgebieden, de onderverdeling van de officiële herkomstbenamingen en de smaakrichtingen.*

*Achteraf liet hij ons proefondervindelijk nader kennis maken met twee specifieke streken: Mosel-Saar-Ruwer en Rheinhessen. Er werden 13 wijnen ingeschonken; van "trocken" tot "süss", allen wit op één uitzondering na, een rode wijn uit het wijnbouwgebied Pfalz.*

#### **Dornfelder trocken 2001**

##### **QBA Edesheimer Rosengarten(Pfalz)**

**Werner Anselmann, Edesheim**

Deze rode wijn van de *dornfelder* druif komt uit de *Pfalz*, het tweede grootste wijnbouwgebied van Duitsland, gelegen tussen Rheinhessen en Frankrijk. Hij heeft een diep karmijnrode kleur. Heel zuiver in de neus en al in stilstaande fase is de houtlagering duidelijk waar te nemen maar toetsen van vanille en karamel zijn toch nog vrij gedoseerd. De wijn heeft 12 maanden op 50% nieuw hout gerijpt.

In de mond treedt vooral bessenfruit op de voorgrond. Deze wijn is heel aromatisch (kruiden), mild en rond, maar wordt toch ondersteund door behoorlijk wat zuur. Daarentegen valt er weinig looizuur te bespeuren maar toch kleurt een bittertje de finale. Een vlot drinkbaar product met een eigen karakter, dat bij veelvuldig drinken wat zou vermoeien. (€ 13). Ik proefde deze nieuwkomer onder de populaire Duitse blauwe druivensoorten, in combinatie met chocolade op zondag 19 juni laatstleden tijdens *Vinexpo* in Bordeaux (zie bovenaan blz. 4 van het artikel "*Vinexpo 2005: een opsteker tegen de crisis*").

#### **Wittmann trocken 2002**

##### **QBA Rheinhessen**

**Günter & Philipp Wittmann, Westhofen**

Deze mengwijn bevat ongeveer 70% *Rivaner* (=Müller-Thurgau) aangevuld met *Silvaner* (*body*), *Muskateller* (aroma) en een klein beetje *Riesling*.

De wijngaarden van Wittmann worden biodynamisch bewerkt. Opvallend is de zeer lange vergisting tot bij de aanvang van de lente en er wordt geen cultuurgist gebruikt. Per uitzondering wordt wel een malolactaat gisting toegepast. Deze wijn dient zich aan in een groen kleedje. Het is een *auslese* die 5,4 gram per liter restsuiker bevat. Ondanks als "trocken" omschreven, is er toch een zweem van zoet dat niet door iedere proever wordt waargenomen.

Gist in de neus, "spritzig" en wat plantaardig in de mond. Een heel eenvoudige, maar technisch correcte wijn, zonder persoonlijkheid en met weinig karakter. Een goede "spoeler voor de mond". (€ 7,50).

#### **Wittmann Riesling trocken 2003**

##### **QBA Rheinhessen**

**Günter & Philipp Wittmann**

De druif *Riesling* wordt niet zo heel veel aangeplant in het wijnbouwgebied Rheinhessen, nauwelijks 9%. Aan de Moezel en de twee bijrivieren Saar en Ruwer daarentegen, vertegenwoordigt deze druif zelfs 56% van het aldaar aangeplante druivenbestand. Deze wijn vertoont een groen gele kleur en in het glas zijn kleine belletjes van koolzuur waar te nemen. De minerale geur is al goed waarneembaar in stilstaande fase. Na het opschudden van de wijn is de petroleumgeur nog duidelijker aanwezig. Een heel mooie zuivere en typische neus van een *riesling*. Ondanks de aanwezige 8,3gr restsuiker, heeft de wijn toch een droge smaak. Deze restsuiker zal nog lichtjes afzwakken. Veel zuur schraagt het geheel van deze 100% rieslingwijn die op een medium afdrank eindigt. (€ 10).

## **Erdener Treppchen Riesling-Kabinett 1981**

***QMP Mosel-Saar-Ruwer***

***Dr. Loosen, Weingut St.Johannishof, Bernkastel-Keuz***

Een fonkelende geelgouden kleur in het glas met een enorme viscositeit op de glasrand. We schrikken even van het explosieve karakter van deze wijn als we de neus in het glas steken. Wat een complexiteit met positieve, maar aanvankelijk moeilijke tonen van veroudering. Enorm mineraal, boter en honing. Een krachtige smaakaanzet benadrukt de geur, vooral dan in zijn evolutie, en is bijzonder smeuïg. Dan krijgen we een kleine verzwakking in de middensmaak en komt er een lichte edele rotting (*edelfäule*) opzetten. In de finale blijft behoorlijk wat restsuiker met een licht bittertje nadrukkelijk lang bij. Opnieuw een voorbeeld van hoe een behoorlijk gemaakte rieslingwijn – geboren op een bodem van leisteen en in een koel klimaat - na 24 jaar nog zo mooi kan voor de dag komen. (€ 12).

## **Bernkasteler Lay Riesling Kabinett 2002**

***QMP Mosel-Saar-Ruwer***

***Dr. Loosen, Bernkastel-Keuz***

Opnieuw een wijn van 100% *riesling*, uiterst langzaam vergist bij een keldertemperatuur van 10°C. Deze vergisting kan bij Dr.Loosen zelfs van 4 tot 8 maanden duren. De wijn blijft op zijn “*lie*” rusten en bij zoete wijn wordt de gisting in januari - februari gestopt door die over te hevelen, licht te filteren en te zwavelen. Deze trage vergisting ligt mede aan de basis van de grote geur - en smaakimpressie van deze wijn. We hebben hier te doen met een typische *QMP Kabinett* wijn. Dit betekent: een *Qualitätswein mit Prädikat*, een kwaliteitswijn die voor 100% van Duitse afkomst is, gemaakt van druiven die uitsluitend van één *Bereich* komen en niet mag “gechaptaliseerd” worden. Als *Kabinett* wijn heeft hij gemiddeld ongeveer 70gr mostgewicht (° Oechsle) en een potentieel alcoholvolume (% vol.) van gemiddeld 8,8. De wijn hier in kwestie heeft 7,5% alc. vol. en 65,5gr/l rs. Groengetint geel. In de geuraanzet, zeer getypeerd met fris mineraal, licht exotisch met vooral steenfruit (perzik). De smaak is krachtig en mooi zuur dringt doorheen de dichte glycerolachtige smaak waardoor het behoorlijke percentage restsuiker op de achtergrond wordt gedrongen. De finale is heel mooi en lang. (€ 10).

## **Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett 1998**

***QMP Mosel-Saar-Ruwer***

***Reinhold Haart, Piesport-Mosel***

Op de smalle oeverzoom tussen de rivier en de wijngaarden ligt het oude Romeinse *Pepini Portus* (Piesport). De wijngaarden bevinden zich in een tamelijk omvangrijk gebied op de linkeroever van de Moezel. De wijngaard *Goldtröpfchen* is de bekendste. Aanvankelijk heel bescheiden, breidde deze wijngaard zo snel uit door de grote naambekendheid, zodat de kwaliteit stilaan over het hoofd werd gezien. Gelukkig behoort dit tot het verleden en wordt *Göldtröpfchen* terug bij de beste gerekend.

In het glas is een lichte gasvorming waar te nemen, maar veel proevers schrikken van de eerste explosieve en shockerende geuropslag die ze eerder uit een rioolputje verwachten, met zelfs nog wat zwavel bovenop. In feite dient een oprechte *Piesporter riesling* een aroma te hebben met tonen van teer (cfr. de Italiaanse *Barolo*) wat zeker niet negatief is maar eerder de wijn kracht geeft. En dat was eerder de ongewone neus van de wijn die ons even deed schrikken.

De smaak was dan wel heel positief: zeer exotisch met gekonfijt fruit, mango en abrikoos. Het geheel krachtig en ondersteund met fijn zuur. We zouden eerder denken dat we te doen hebben met een *spätlese*. De afdronk is medium lang. (€ 12,50).

## **Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese 2002**

***QMP Mosel-Saar-Ruwer***

***Dr. Loosen, Bernkastel-Keuz***

We blijven in de groengetinte gele kleur van de 100% riesling. Steeds een hoge graad aan viscositeit, maar ditmaal tamelijk gesloten in de neus. Na het opschudden krijgen we vooral wat perzik, maar vooral peer in de neus. Typerend bij deze wijn is een heel zoete aanzet met een aanvoelen van veel restsuiker. Het is trouwens een *QMP spätlese* met 65,7 gr/rs, maar met een laag alcoholgehalte van

7,5° vol. De smaak is krachtig met een sappige smeuïgheid die opnieuw onderbouwd is met het nodige zuur, toch typisch bij alle wijnen van *Ernst Loosen*.

## **Wittmann Riesling Spätlese 2002**

***QMP Rheinhessen***

***Günter & Philipp Wittmann, Westhofen***

We komen terug aan in het grootste wijnbouwgebied van Duitsland, *Rheinhessen*. De meestal zandige bodem geeft vaak zachte gemakkelijk drinkbare wijnen. Geen enkele druivensoort domineert, hoewel *Müller-Thurgau* het meeste algemeen is, met iets minder dan een kwart van de productie. Langs de westelijke oever van de Rijn, in een smal stuk net ten noorden van Nackenheim tot net ten zuiden van Oppenheim, groeit het merendeel van de 7% riesling van het gebied, op hellingen met een rode zanderige bodem. Hier komen de beste wijnen van *Rheinhessen* vandaan.

Deze 100% *riesling* van *Wittmann* is van de smaakrichting “*mild*”, niettegenstaande de wijn 67gr/rs bevat (9,3° alc) wat eerder tot de categorie “*süss*” behoort. Maar het is een *spätlese*, vandaar...

Een geelgouden kleur, veel glycerine, zwakke geuraanzet, aroma van fruit (perzik en abrikoos) met licht gebrande boter. Sterke smaakaanzet met fijn zuur dat het vruchtsap draagt en een licht bittertje in een ellenlange afdrank. Een korte evaluatie van een subtiel wijn. (€ 10).

## **Ockfener Bockstein Riesling Spätlese 2002**

***QMP Mosel-Saar-Ruwer***

***Weingut St.Urbanshof, Leiwen***

De *Ockfener Bockstein* wijngaard ligt aan een zijdal van de rivier de *Saar*, op een helling die naar het zuidwesten gericht is en aldus maximaal van het zonlicht kan genieten. Op een leiachtige topbodem kunnen hier delicate wijnen, met charme, karakter en buitengewone finesse gemaakt worden.

*Nic Weis* vormt al de derde generatie wijnbouwers, na *Hermann* en diens vader - stichter *Nicolaus* die in 1947 het wijngoed bouwde dat thans 35ha beslaat.

Deze *Riesling Spätlese 2002* opent zich met een lichte “putjes”geur, is staalachtig met fruitige tonen van rode aalbessen en zeer mineraal. Een uitzonderlijke expressie van leisteen die zich vertaalt in een krachtige frisse smaak, waarin de 66 gram restsuiker zich toch laat opmerken. Heel mooi! (€ 16).

Ik mocht deze wijn van het jaar 2003 drinken op de grote proeverij georganiseerd tijdens *Vinexp 2005* door *VDP*. *Die Prädikatsweingüter* (zie bovenaan blz.14 artikel *Vinexpo 2005: Een opsteker tegen de crisis*). Deze wijn van 2003 had nog een duidelijker “putjes”geur en had gebrek aan zuur.

## **Bechthemer Hasensprung Huxelrebe Auslese 1994**

***QMP Rheinhessen***

***Weingut Wittmann, Westhofen***

De druif *huxelrebe* is een kruising van een witte *chasselas* en een *courtillier musqué*. Kenmerkend voor deze druif is de overweldigende bloesemvorming in het voorjaar, die de wijnboer tot uitdunning dwingt. Deze *huxelrebe* kan tot in het late najaar suiker en aromastoffen opbouwen om als *auslese* of hoger te worden geplukt.

De jaargang 1994 presenteert zich in een oud gouden kleed en is zeer intens van kleur. Vanaf de eerste geuraanzet toont de wijnstok zijn eigenheid met een karakteristieke reductiegeur: mineraal, fris exotisch fruit met uitgesproken edel rot (*botrytis*). Ananas, mango, honing, boenwas en gekonfijt kleuren het palet. De wijn bezorgt ons een knappe mondvulling die schittert in evenwicht door knap mineraal zuur. In retro fase wordt een eerste geurindruk van hars, eigen aan de wijnstok, subtiel bevestigd. Alles wordt verlengd in een persistentie die nooit eindigt. (€ 15).

## **Dalsheimer Hubacker Riesling Auslese 2002**

***QMP Rheinhessen***

***Klaus-Peter Keller, Flörsheim-Dalsheim***

Het wijngoed *Keller* is sinds 1789 in handen van deze familie. Groot is het scala nieuwe variëteiten dat op 12,50 hectaren wordt geteeld. *Keller* fungeert als een soort wijnbouw – stagebedrijf, waar

leerlingen hun eerste stappen zetten. Hier streeft men vooral naar kwaliteit en gezien het aantal bekroningen lukt dit bijzonder goed.

Alle wijnen zijn hier zeer zuiver, met pracht en finesse. We hebben hier te doen met een top domein van Duitsland. In 2000 werd *Keller* door Gault-Millau uitgeroepen tot beste wijnbouwer van Duitsland.

De *riesling auslese 2002* heeft 7,5% volume alcohol en 75 gram restsuiker per liter. Hij heeft een gele kleur met groene tinten en vertoont een olieachtige viscositeit. In de aanvangsfase laat deze wijn zich moeilijk kennen en toch krijgen we terug de typische “spritzigkeit” (gras) in de neus. Na het walsen van de wijn zijn er heel wat minder mineralen te bespeuren dan bij de meeste voorafgaand geproefde wijnen. Wel komen geuren opzetten van bloemen (roos), passievrucht, wit fruit (perzik). De wijn krijgt plots wat evolutie in de neus. Een krachtige smaakintensiteit in de mond met fijne zuurheid die goed weerwerk biedt aan het rijpe fruit en de zijdezachte restsuiker. Zuur – zoet zijn perfect in evenwicht. Fijnheid en elegantie zijn hier troef, ook in de lange finale die minder krachtig is. Heel mooi. (€ 30).

## **Weisser Burgunder Beerenauslese 2003**

### ***QMP Rheinhessen***

#### ***Weingut Wittman, Westhofen***

Ook de *weissburgunder* of *weisser burgunder* is een typische Bourgonedruif, een soort *pinot blanc*. Deze produceert kleine goudgele druiven die rijk zijn aan suiker. Ze leveren meestal een prachtige, harmonieuze drank, met een elegant bouquet dat aan bloemen doet denken. De opbrengst per stok is niet overweldigend maar zoals gezegd, wel van uitstekende kwaliteit. De *weissburgunder* aardt naar de *chardonnay*. Deze *weisser burgunder* heeft overwegend een opvallende zachtheid, gecombineerd door een aantrekkelijk parfum en een heel soepele smaak.

We hebben hier te doen met een wijn van druiven die de nobele rotting (*Edelfäule*) hebben ondergaan (*botrytis cinerea*). Dit natuurverschijnsel zorgt voor overrijpe, zeer zoete druiven die suikerrijke, zeer nobele gouden wijnen leveren. Afhankelijk van de rijpheid krijgt de oogst *Auslese*, *Beerenauslese* of *Trockenbeerenauslese* als predikaat.

De *Beerenauslese 2003 Wittmann* die we proeven heeft 10% alc. en 160gr/rs. De geurintensiteit is vrij gesloten in de beginfase, maar komt vrij vlug los na opschudden. We noteren geuren van appel (cider, calvados) en ook van etherische aard. De “pourriture noble” is duidelijk aanwezig. Maar dan stelt er zich een probleem, zowel in de neus als in de smaak is er iets onzuivers, weliswaar heel licht waarneembaar, zodat we toch de wijn niet naar waarde kunnen evalueren. (€ 15 voor 50cl).

## **Bernkasteler Lay Riesling Eiswein 2002**

### ***QMP Mosel-Saar-Ruwer***

#### ***Dr. Loosen, Bernkastel-Keuz***

Wanneer fraai herfstweer in de laat rijpende druiven een concentraat van extractstoffen opbouwt, en als daarna een fikse nachtvorst toeslaat, zijn de omstandigheden gunstig voor *Eiswein*. Vóór het ochtendgloren trekken in winterkledij gestoken plukkers door de wijngaard en oogsten de druiven in bevroren staat, dus vóór de zon ze weer ontdooit. Het ongewone van *Eiswein* zit in het feit dat in de druif enkel het sap tot een blokje ijs bevriest, terwijl de “essence” vloeibaar blijft en bij het persen in de mostkuip afdruipt. De most is zo koud dat de gistcellen maar moeizaam tot arbeid komen. Daartoe wordt de hulp van gecultiveerde gistcellen ingeroepen. Niet zonder moeite maakt de wijnboer een bescheiden aantal flesjes ijswijn; een wijn met een nobel zoet (hier geen edele rotting) van uitzonderlijke hoge kwaliteit. Dergelijke wijn moet kostbaar zijn: het risico is groot en de opbrengst gering.

De *riesling* die we proeven is nog steeds de ideale ijswijndruif, omdat die zo laat rijpt. Zij geeft een geconcentreerde, kleurrijke wijn met een stevig parfum en is heel soepel in de smaak. Het is nog steeds verwonderlijk bij dergelijk uitzonderlijk zoet product (173,5gr/rs bij 7% alc.), dat we zoveel mooi zuur aantreffen. Een wijn die een mensenleven lang kan bewaard worden. (€ 45 voor 37,5cl !). (Riba).