

# Everything happens for a Riesling

*Verticale Proeverij – Weingut Wittmann*



**donderdag 14 november 2024**

© Vlaamse Wijngilde Commanderij Zottegem

Jurgen De Backer

## 1 VOORWOORD

---

Deze avond gaan we de ontmoeting aan met een van de *nobelste druivenrassen*, in Duitsland steevast als ‘*Koningin der witte druiven*’ benoemd ... de Riesling.

Een druif die tegelijkertijd bejubeld en verguisd wordt: Ik heb mij al vaker afgevraagd hoe het komt dat de lievelingsdruif van heel wat wijnkenner toch de smaakpapillen van heel wat wijndrinkers toch niet kan bekoren, en al zeker niet wanneer de wijn wat gerijpt is en zijn unieke eigenschappen en neus tentoonspreidt.

Reden hiervoor wordt voor een groot deel toegeschreven aan de populariteit van de Chardonnay en de voorliefde voor houtgelagerde wijnen. Riesling valt inderdaad in niets te vergelijken met Chardonnay, en heeft meestal een broertje dood aan eiken vaten... alhoewel we ook dat weer vanavond zullen in vraag stellen.

De Riesling is een zeer flexibele druif, die *grootse droge wijnen* kan voortbrengen maar ook heerlijke *delicate en opwindende zoete wijnen*. Jammer genoeg ook saaie en flauwe wijnen omdat de druif als massaproduct wordt verbouwd en niet de aandacht en toewijding krijgt die ze verdient. Ik ben ervan overtuigd dat dit voor een groot deel bijdraagt aan het gemis aan respect voor deze druif.

De Riesling druif is, na de Sauvignon Blanc en de Chardonnay, de nummer 3 onder de druiven waarvan witte wijn wordt gemaakt. De Riesling staat naast de Chardonnay bekend als één van de beste witte druivenrassen. Het is de enige druif die in het unieke, koele klimaat van de Moezel en de noordelijke Rijnstreek gedijt. Maar ze kan ook prachtig presteren als hij tussen Shiraz en Cabernet groeit!

Maar opgelet, laat je vooral niet in de war brengen door een aantal neprieslings zoals Welschriesling, Riesling Italico, laski Riesling of Olasz Riesling. Ook Paarlriesling in Zuid-Afrika is geen Riesling maar de druif Crouchen.

Ooit vertelde iemand mij dat je Riesling moet leren drinken, een beetje zoals je ook leert oesters eten. Eens je de smaak te pakken hebt laat hij u niet meer los. Je moet zijn frisse zuren leren ontdekken, en ja, zeker wanneer hij een beetje rijping heeft, zijn bijzondere aroma's misschien ook leren appreciëren.

Ik ben er desalniettemin gerust in dat er alleszins genoeg stof tot debat in het glas aanwezig zal zijn. De kleuren, de geuren, de smaken ...

Deze keer geen 6 verschillende wijnen en ook geen vergelijking tussen romaanse en germaanse invloeden. We hebben uitzonderlijk een *verticale proeverij met 6 jaargangen van eenzelfde wijn van hetzelfde domein*. Dit kan ons leren wat veroudering doet met de wijnen en wat de invloed is van de weersomstandigheden en het werk in de kelder.

Nog een andere aanpassing deze keer: ik heb heel bewust geen gedetailleerde proefnotities toegevoegd in dit document. Op deze manier zijn jullie niet beïnvloed door de aromas en smaken die er 'te vinden moeten zijn'. We gaan dus enkel op onze eigen smaken en geuren af deze keer. Mijn eigen proefnotities stuur ik wel na.

Passend in het concept van de verticale tasting, heb ik per jaargang een 'jaarverslag' toegevoegd van de wijnmaker. Zo leren we de omstandigheden kennen waarin de druiven zijn gerijpt en verwerkt. Laat ons deze samen gebruiken om te verkennen wat dit deed met de wijnen.

De *lotte met prei* zal zich bij deze eetwijn als een visje in het water voelen.

Veel proefplezier,

Jurgen

## 2 DE RIESLING DRUIF

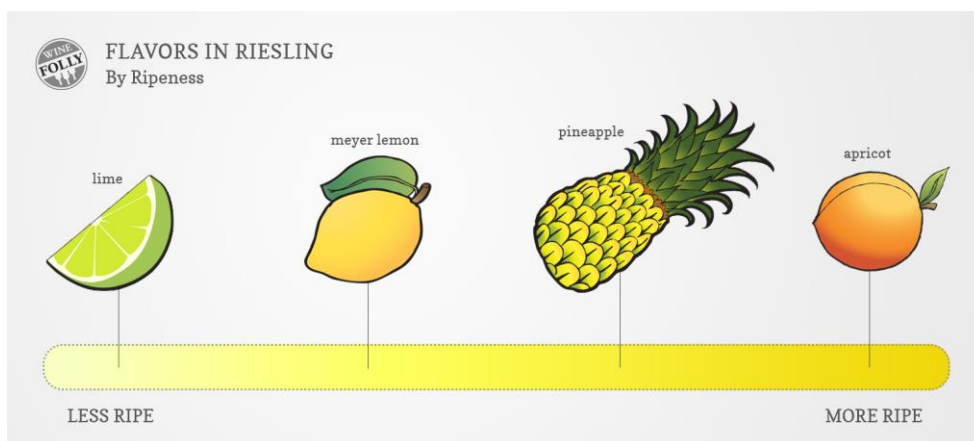
De Riesling heeft *kleine druifjes* met *dikke schil* in de vorm van *kleine compacte trossen* met korte bloemsteel, groen tot goud gekleurd, met *bruine vlekjes* afhankelijk van de rijpheid. Hij biedt bijzonder goede weerstand aan extreem lage temperaturen, evolueert optimaal in een wat koelere zone waar het langzaam rijpen het aromatische karakter benadrukt. Hij verkiest een *goed gedraineerde bodem* met bij voorkeur leesteen.

### 2.1 SMAKEN: VAN FRIS EN FRUITIG TOT ZEER ZOET

Wanneer de naam riesling ter tafel komt zul je vaak horen “nee, niet voor mij. Ik houd niet van zoet!”.

Toch is deze aanname onterecht! Afhankelijk van de herkomst en bereidingsmethode van de wijnmaker van een riesling smaakt hij (zoals vaak wordt gedacht) zoet, maar kan hij ook fris en droog smaken.

*Kenmerkende aroma's* zijn perziken en appel, citrusfruit, citroen, limoen, pomelmoes, ananas en passievrucht, citronella, munt, muskaat, kamperfoelie, brem, linde, acacia. Rijpere Rieslings geuren naar overrijpe ananas en soms een ‘gout de pétrol’: een lichte benzine-achtige geur. Jongere Rieslings naar vers hooi, viooltjes, roos en wit steenfruit. Nobeke rotting geeft een typisch smaakje van gedroogde abrikozen en honing, amandelen en rozijntjes.



De smaak van riesling laat zich vormen door het *terroir* waarin de druif groeit. Zo kan hij bij een bodem van leesteen rokerig smaken, en kunnen andere bodemsoorten zorgen voor meer aardse, kruidige of juist bloemige ondertonen. Daarnaast groeit riesling makkelijk in moeilijkere koude klimaten zoals die van de Duitse Moezel, maar ook in warmere klimaten met meer zon. Een echte overlever dus!

Riesling wordt meestal als *monocépage* wijn verwerkt. De vergisting en rijping in roestvrije tanks laat Riesling zijn fris en fruitig karakter behouden. Kristalhelder fruit en smetteloos zuivere wijnen zijn het resultaat.

Het aanbod van Riesling is *zeer verscheiden*. Een Riesling leent zich omwille van zijn natuurlijk zuurgehalte tot verschillende vinificatietechnieken en kan dus zowel als schuimwijn of stille droge wijn of stille zoete wijn (eiswein, vendanges tardives,...) in je glas belanden. Vanavond zetten we enkel droge wijnen op onze proeftafel.

### 2.2 GOED VEROUDERINGSPOTENTIEEL

Duitse Riesling, vooral die met restzoet, heeft vele goede voorwaarden om goed te kunnen ouderen.

Allereerst spelen de zuren een rol. Riesling heeft relatief weinig appelzuur (een instabiel zuur dat makkelijk omgezet wordt in melkzuur), maar een *hoog wijnsteenzuurgehalte*. Wijnsteenzuur is een stabiel zuur, dat de pH van de wijn laag houdt en deze blijvend frisheid geeft, waardoor de wijnen goed beschermd zijn tegen voortijdige oxidatie.

Volgens sommigen nog belangrijker dan zuren, is de aanwezigheid van *restsuiker*. Het is overduidelijk dat witte wijnen met (wat) restzoet doorgaans beter ouderen dan echt droge witte wijnen. Champagnes met iets hogere dosages zijn daarvan voorbeelden, de grote edelzoete wijnen nog betere.

Ook alcohol is indirect van invloed. Duitse Riesling met restzoet heeft *weinig alcohol, maar veel aroma*, waardoor het langer duurt totdat oxidatiegeuren duidelijk worden.

Uiteraard, maar ik zeg het toch maar even, gaat deze uitleg alleen op voor goed gemaakte wijnen van hoogwaardig druivenmateriaal uit goede wijngaarden.

Over rijpingspotentieel gesproken, Het stadhuis van Bremen bewaart verschillende Duitse riesling wijnen, in vaten, die teruggaan tot het jaar 1653.

### 2.3 PETROL-AROMA IN RIESLING: EEN TYPISCH AROMA OF WIJNFOUT?

---

Het petroleum aroma kom je grofweg genomen in twee situaties tegen. Je kunt hem vinden in een *jonge Riesling uit een warm klimaat* waarbij de druiven veel zon hebben gehad en bij een *oudere, gerijpte Riesling*. Ruik of proef je benzine, dan heb je dus waarschijnlijk te maken met een Riesling uit Zuid Australië of uit de Alsace. Proef je naast het benzine aroma ook bijenwas en honing, dan heb je te maken met een gerijpte Riesling en vaak dus een wijn van een wat hogere kwaliteit.

De petroleum geur en smaak in wijn wordt veroorzaakt door het stofje **TDN** (1,1,6-trimethyl-1,2-dihydronaphthalene). Hoewel deze stof erg kenmerkend is voor Riesling wordt hij ook wel in Chardonnay of in Sauvignon blanc gevonden. Hoe komt het dan dat we hem met name met Riesling associëren?

TDN ontstaat door de omzetting van carotenoiden in de druif. De Riesling druif heeft deze in een hogere concentratie dan andere druiven. Carotenoid of *caroteen* kennen we van wortels. Het is de zonnebrand van de druif en beschermt deze tegen schade veroorzaakt door UV. Op zich dus wel interessant dat een druif die met name goed gedijt in kou en graag in koele klimaten vertoeft een hoge ingebouwde bescherming heeft tegen zon.

Als je een Riesling druif zo zou eten dan zal deze niet naar benzine smaken. Het aroma ontstaat tijdens het fermentatieproces. Hoe langer het rijpingsproces, des te meer TDN er vrijkomt. Wil je TDN kunnen ruiken en proeven dan moet de *concentratie* boven de 2ug/L zijn. In Chardonnay en bij andere witte druifsoorten komt de concentratie die gevormd wordt tijdens de fermentatie echter niet zo hoog en daarom is TDN daar wel aanwezig, maar proef en ruik je het niet.

Is dit nu een *wijnfout of niet*? Zelf zou ik willen stellen dat een wijnfout een aroma is dat ongewenst ontstaat tijdens het wijnmaak- of opslagproces. De wijnmakers zijn tegenwoordig zo kundig dat ze in principe het hele proces nauwkeurig onder controle hebben en door timing van plukken, gebruik van gisten, keuzes in proces van rijpen, manier van blenden het smaakprofiel behoorlijk onder controle hebben. Als er dus een aroma onbedoeld ontstaat lijkt mij sprake van een wijnfout. Als de huidige professionele wijnmakers dat aroma niet in hun wijnen hadden willen hebben, dan zou het er, zeker bij de mooie Rieslings, gewoon niet in zitten. Daarbij kenmerkt het de wijn en vinden veel mensen het juist erg lekker. Het valt voor mij in de categorie van: hou je van een wijn met veel tannine of weinig, hoog zuur of minder zuur en een benzine aroma of niet. Des goûts et des couleurs, on ne discute pas ...

### 2.4 JE PROEFT WAAR RIESLING GROEIT

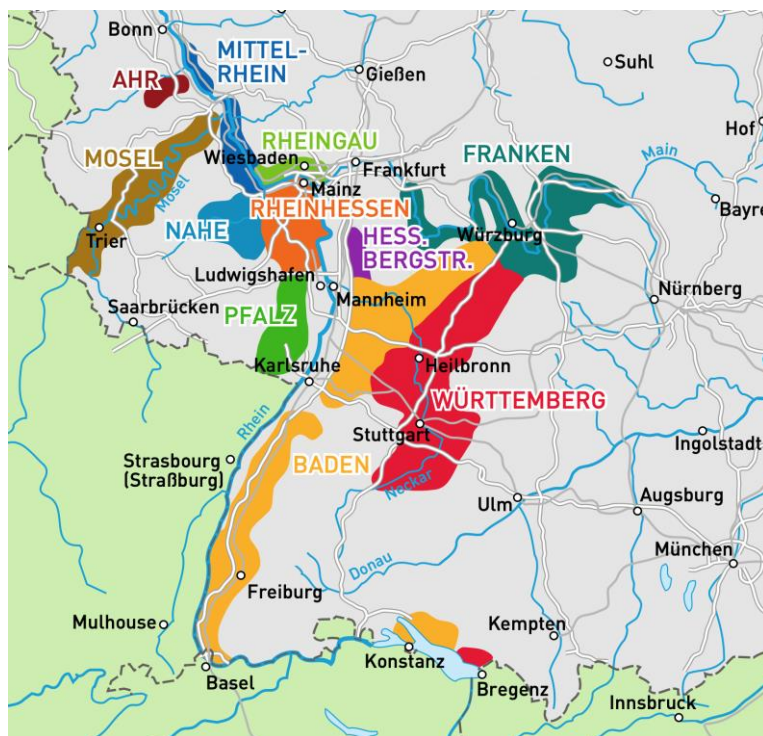
---

Riesling is verbonden met *Duitsland* met voornaamste streken: Mosel-Saar-Ruwer, Pfalz, Rheinessen en Rheingau.

In Frankrijk wordt hij enkel in de *Elzas* teruggevonden. En hoe! Omwille van de bodemgesteldheid (kalk en klei in de Elzas tegen leisteen in Duitsland) en het alcoholpercentage is de Riesling uit de Elzas zo verschillend met deze uit Duitsland. Dat had op zich ook al een mooi onderwerp geweest om de avond aan op te hangen maar we houden het deze keer dus op de regio Rheinhesen.

Verder kan men ook Riesling terugvinden in Australië, Oostenrijk, Nieuw-Zeeland, Canada, Verenigde Staten, Zuid-Afrika, Luxemburg, Noordoost Italië en Oost Europa.

Deze druif groeit op allerlei verschillende ondergronden en neemt de eigenschappen van de bodem waarop hij groeit dan ook in zich op. In wintertermen wordt dan gezegd dat het *terroir* een belangrijke rol speelt. Riesling komt het best tot zijn recht op een *rotsachtige ondergrond*, wat mineralige aroma's aan de wijn geeft. Dit is gelijk ook wat wijnen van dit druivenras zo spannend maakt: doordat de wijn zo goed doorgeeft in welke omgeving de druif heeft gegroeid, is er een hele grote diversiteit. Ik geef je een aantal voorbeelden van verschillende Riesling uit verschillende gebieden:



### RIESLING UIT DE MOEZEL

Uit de Moezel komt prachtige Riesling met *veel fruit* en een *verfijnd en puur karakter*. Door een gebrek aan bescherming van bijvoorbeeld bergen staan de wijngaarden bloot aan invloeden van de wind. Je ziet de wijngaarden ook op vrij steile hellingen. Riesling uit de Moezel is *enorm divers*: van super droog, met smaken van (groene) appel en abrikoos tot meer tropisch fruit in de wat zoetere wijn.

### RIESLING UIT DE PFALZ

Uit de Pfalz komt ook prachtige Riesling. Er zijn wat verschillen met de Moezel, die je ook proeft in de wijn. Zo vindt je in de Pfalz minder leisteen dan in de Moezel. De ondergrond bestaat meer uit *leem*. Ook is het in de Pfalz iets *warmer* dan in de Moezel, waardoor de Riesling een wat *voller karakter* krijgt met smaken van *boomgaardsfruit* en *aardse* en *kruidige* elementen. Dat komt doordat de wijngaarden wat meer beschutting krijgen van de bergen.

### RIESLING UIT DE RHEINGAU

In de Rheingau tref je de wijngaarden op hellingen die op het zuiden gericht zijn. *Veel zon* dus! Riesling uit de Rheingau heeft meer *structuur* en *body* dan Riesling uit de Moezel. De Riesling uit de Rheingau is over het algemeen *droog*.

### RIESLING UIT RHEINHESSEN

Rheinhessen, direct ten zuiden van Rheingau levert Riesling op met een *mildere zuurgraad*, *medium body* en *steenfruitsmaken*. Dit is de regio die we vandaag zullen proeven

### RIESLING UIT DE ELZAS

In de Elzas groeit de Riesling druif vaak in de *hoger* gelegen wijngaarden, waar *koelere* temperaturen een ideale omgeving vormen voor de druif. De wijn is meestal droog. De zuren in de Riesling uit de Elzas zijn over het algemeen wat ronder dan die je in Duitsland vindt. Dankzij lange en droge zomers en een diverse bodem kenmerken *citrus*, *steenfruit* een *floraal* karakter en zelfs een beetje *kruidigheid* de Riesling uit de Elzas.

### 3 RIESLING STIJLEN HERKENNEN

Het aanbod van Riesling is zeer verscheidend. Een Riesling kan onder vorm van schuimwijn of stille droge wijn of stille zoete wijn (eiswein, vendanges tardives,...) in je glas belanden. Dit komt omdat de druif zich zo mooi leent tot verschillende vinificatietechnieken door zijn zuurgehalte.

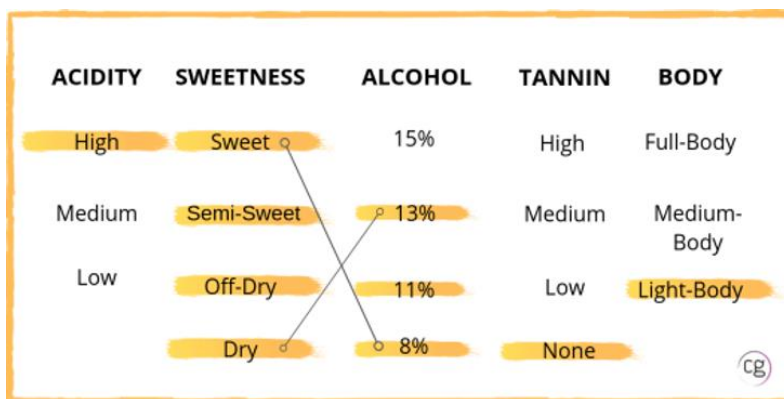
Hoe weten we nu op basis van het etiket welke stijl Riesling we in de fles gaan vinden?

*Trocken*, *halbtrocken*, *lieblich* en *süss* zijn de meest gekende smaken van Duitse wijnen. Om een oplossing te bieden aan het minder goede imago van de halfdroge wijnen in het buitenland werd later de term "*Feinherb*" gelanceerd.

#### 3.1 ZOETHEID EN ALCOHOLGEHALTE

Riesling geeft typisch wijnen met een *lager alcoholgehalte*, ook al door de noordelijke ligging van de wijngaarden. Bij de zoetere wijnen wordt de vergisting onderbroken om restsuiker te behouden dus zal je merken dat deze eerder rond de 8% alcohol bevatten. De drogere varianten hebben een volledige omzetting van suikers in alcohol en dat resulteert in alcoholpercentages van 12-13%.

Het alcoholgehalte op het etiket kan je dus al een indicatie geven van de zoetheid van de wijn.



#### 3.2 DE PRÄDIKAT-CATEGORIEËN, RIESLING STIJLEN

Duitsland is een koel klimaatsland en dat komt met zijn eigen problemen. Wijnboeren die te maken hebben met een koel klimaat krijgen sommige druiven niet tot een bepaalde rijpheid. Om de rijpheid te bepalen is er een systeem in het leven geroepen. De wijnen worden onderverdeeld in categorieën aan de hand van de gemeten 'graden Oechsle' in de druif ten tijde van het oogsten, dus het *suikergehalte van de druif* zelf. Deze gradaties vinden we van droog naar zoet. Het is dus geen kwaliteitspiramide maar zegt enkel iets over het smaakprofiel.

Weet ook dat dit GEEN aanduiding is van de zoetheid van de wijn zelf, maar wel een indicatie geeft. Van druiven met laag suikergehalte kan men geen zoete wijn maken. Een zoetere most kan dan wel worden vergist tot een drogere wijn met meer alcohol (volledige omzetting van de suikers tot alcohol) of een zoetere wijn door de vergisting vroeger te stoppen en restsuiker in de wijn te laten.

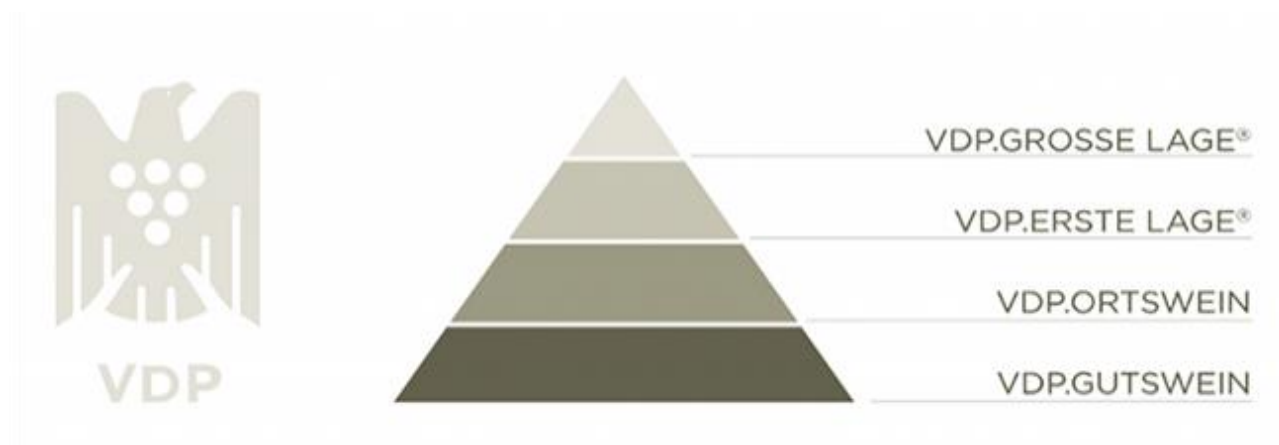
- **Kabinett**: deze droge wijnen zijn licht van body, bevatten vaak hint van bloesem en mooie smaken van citrus en groene appel.
- **Spätlese**: of letterlijk 'late oogst' is gemaakt van druiven die langer bleven rijpen en dus zoeter zijn. De wijn zal dus voller zijn dan Kabinett, maar wel met rijpere smaken van citrus en steenvruchten.
- **Auslese**: of 'geselecteerde trossen' is gemaakt van overrijpe druiven en heeft overduidelijke hint van steenvruchten, gedroogd fruit en tropisch fruit. Een Auslese kan ook trocken zijn. Dit betekent echter niet dat deze volledig droog is, maar wel iets van zoetheid in zich heeft.
- **Beerenauslese (BA)**, is gemaakt met gebruik van druiven die aangetast zijn door botrytis cinerea, met een selectie op bes-niveau dus. De edele rotting zorgt voor minder water in de druif en bijgevolg een intensere smaak. De druiven worden speciaal geselecteerd en hebben smaaktinten van honing, steenvruchten en tropisch fruit.

- **Eiswein:** is gemaakt van druiven die aan de wijnstok bevroren zijn geweest. Door deze bevroren te persen, blijft het bevroren water uit de druif achter in de pers, en krijgt de wijn mooie aroma's van perzik, andere steenvruchten en tropisch fruit. Doordat er hier specifieke omstandigheden nodig zijn is wordt dit type wijn niet ieder jaar gemaakt en is ook nog eens arbeidsintensiever. Wettelijk moet het -7°C of kouder zijn op moment van de oogst en door de klimaatsverandering doen zich deze mogelijkheden steeds minder voor.
- **Trockenbeerenauslese (TBA),** is wederom gemaakt van speciaal geselecteerde druiven die volledig zijn aangetast door edele rotting. Hierbij worden enkel de druiven gebruikt die bijna tot rozijn zijn gereduceerd door de botrytis. De wijn is in vergelijking met de BA veel intenser van smaak en nog geconcentreerder.

### 3.3 HET VDP WIJNGAARDCLASSIFICATIESYSTEEM

De VDP (**Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter**) is een vereniging met zo'n 200 actieve leden - wijnboeren en huizen- en is tegenwoordig het kloppend hart van de Duitse wijnbouw. Zij hebben in 2012 een nieuwe classificatie in het leven geroepen om de continuïteit en kwaliteit van Duitse wijnen en wijngaarden in kaart te kunnen brengen en te waarborgen. Het is dus géén wetgeving, maar een classificering door een vereniging die gebaseerd is op **de wijngaarden waar de druiven vandaan komen**.

Enkel VDP leden mogen het embleem van de Adelaar met druiventros op de capsule gebruiken en de kwaliteitsniveaus hieronder op hun etiket vermelden. Om bij de club aangesloten te raken, moet men erkend worden als kwaliteitsproducent door de huidige leden en op basis daarvan een uitnodiging ontvangen. De flessen van deze producenten bevatten



- **VDP Gutswein:** Dit zijn regionale wijnen, qua stijl vergelijkbaar met generieke of regionale wijnen in de Bourgogne, die afkomstig zijn van de bedrijven van een lid in een bepaald gebied. Zij moeten voldoen aan de algemene normen die door de VDP zijn voorgeschreven. De maximaal toegestane opbrengst is 75hL/ha.
- **VDP Ortswein:** Het equivalent van dorpswijnen in de Bourgogne, afkomstig van de beste wijngaarden binnen de grenzen van een dorp of stad met gebruikmaking van druivenrassen die typisch zijn voor hun regio. De maximaal toegestane opbrengst is ook hier 75hL/ha.
- **VDP Erste Lage:** Dit is een aanduiding voor eersteklas wijngaarden met onderscheidende kenmerken en is het equivalent van premier cru-wijnen uit de Bourgogne. Dit zijn wijnen van uitstekende kwaliteit en met rijpingspotentieel. Er gelden strengere regels voor druiventeelt en wijnbereiding. Er mogen alleen druivenrassen worden gebruikt die de plaatselijke vereniging het meest geschikt heeft bevonden, voor een bepaalde plaats of een bepaald perceel. De maximaal toegestane opbrengst ligt lager (60hL/ha). De druiven moeten met de hand worden geoogst en moeten ten minste rijp genoeg zijn om voor de Spätlese-status in aanmerking te komen. De wijn moet worden geproduceerd volgens "traditionele wijnbouwtechnieken". Het dorp en de naam van de wijngaard moeten tevens op het etiket worden vermeld.
- **VDP Grosse Lage:** Het equivalent van de grand cru's uit de Bourgogne. Dit zijn de beste percelen in de beste wijngaarden. De percelen zijn door de plaatselijke verenigingen nauwkeurig afgebakend als de percelen waarvan de kwaliteiten in de afgewerkte wijn waarneembaar zijn. Deze wijnen moeten van uitstekende kwaliteit zijn en een lang rijpingspotentieel hebben.

Droge wijnen die zijn gemaakt van druiven uit Grosse Lage worden aangeduid met *Grosses Gewächs*. De term "Grosses Gewächs" mag niet op het etiket worden vermeld; in plaats daarvan wordt het VDP-handelsmerk "GG" gebruikt. Alleen de naam van de wijngaard wordt op het etiket vermeld en niet het dorp (vergelijkbaar met grands crus in de Bourgogne). Dit is de *hoogste kwaliteitsbenaming* die een riesling uit Duitsland kan krijgen.

### 3.4 WINE & FOOD PAIRING

---

Riesling is een echte 'eetwijn'. Omdat deze druif zoveel verschillende stijlen verkrijgbaar is, is er een even diverse reeks wijn- en spijscombinaties die met riesling werken.

- Een frisdroge riesling, hoog in zuren is prima als aperitief, en kan verder fantastisch gecombineerd worden met zuurkool (ja, echt!) en lichte visgerechten.
- De iets zoetere variant past vanwege de combi zoet en zuur perfect bij de Aziatische keuren. Denk aan Thaise tom ka kai en Chinese ku lo yuk.
- De zoete kwaliteitswijnen zijn heerlijk bij een heel scala aan desserts.

## 4 VERTICALE PROEVERIJ

### 4.1 WEINGUT WITTMANN, WESTHOFEN, RHEINHESSEN

Philipp Wittmann is een van de topproducenten van droge Rieslings in Duitsland

Weingut Wittmann is gelegen in **Westhofen** in de wijnstreek **Rheinhessen** en produceert **biodynamische** wijnen (zonder de ideologie van Steiner te delen) met **terroirexpressie** en extreme precisie. De Wittmanns en hun voorouders zijn al sinds de 17e eeuw wijnbouwers in Westhofen. De ervaring van zo'n 350 jaargangen van meer dan 15 generaties is van groot belang in het onschatbare erfgoed van de familie. Tijd en rust zijn essentiële ingrediënten voor het maken van een goede wijn. En dit is precies wat de wijnen volop krijgen in de gewelfde kelder, gebouwd in 1829. Wijnmaker Philipp Wittmann waakt over zijn wijnen, onder constante temperatuur- en vochtigheidscondities, terwijl ze rijpen in **80 houten vaten**. De oudste van deze vaten is uit het jaar 1890 en bood al onderdak aan vele grote jaargangen. Elk vat bevat de oogst van 1 enkel wijngaardperceel.



Sterwijnmaker Philipp Wittmann (verantwoordelijk voor de kelder en de export) heeft samen met vader Günther (wijngaarden) en moeder Elisabeth (verkoop) een fantastisch wijnbedrijf opgebouwd in Westhofen, Rheinhessen. Er wordt al sinds 1990 eerst biologisch en later biologisch dynamisch gewerkt. Het uitgangspunt voor de wijnen is daarom: terroirexpressie door een gezonde bodem. Een lage opbrengst per hectare, handmatige selectie van de beste druiven en een zeer langzame vinificatie met natuurlijke gisten zonder toevoeging van sulfiet op grote houten foeders doen de rest. Het huis is '**de standaard**' voor **Rheinhessen** en inmiddels ook een standaard voor Duits wit in het algemeen. Dat blijkt uit de enorme stroom internationale waarderingen die de wijnen krijgen, zowel de hogere als lagere. Zo is Philipp al twee keer uitgeroepen tot de **beste witte wijnmaker van Duitsland** door de gezaghebbende Eichelmann in 2003 en 2013. In 2014 kreeg hij dezelfde titel van Gault Millau. Philipp is getrouwd met Eva Clüsserath die haar eigen wijndomein in de Moezel bezit. Naar verluidt heeft Philipp een hekel aan augustus: dan moet hij namelijk de verdeling maken van zijn **Grosse Gewächse**. Dat is vooral vervelend omdat de vraag steeds verder toeneemt en het aanbod klein is. Hij heeft dus eigenlijk voor iedereen te weinig. Niet zo vreemd, gezien het feit dat zijn GG's tot 96 punten van Parker opleveren, hij door Eichelmann al 2 keer tot beste witte wijnmaker van Duitsland werd gekroond, in 2014 Wijnmaker van het jaar was bij Gault Millau en in 2015 bij Schlemmer Atlas en jaarlijks in Mainz tijdens de GG proeverij als één van de allerbesten uit de bus komt!

Wittmann blijft consequent kiezen voor kwaliteit en dat betekent dat hij alleen het fraaiste fruit uit zijn wijngaarden als GG uitbrengt. De rest gaat in de Westhofener en zelfs de Riesling Trocken wordt voor een deel met dit edele fruit gemaakt.

Riesling en de witte Bourgogne-variëteiten staan natuurlijk centraal bij Weingut Wittmann. Het domein cultiveert **30 hectare** met een gemiddelde productie van **150.000 flessen**. Alle druiven die de vader bij de ingang van de kelder



aflevert, worden met steeltjes en pitten gekneusd en vervolgens tot 8 uur op de schillen in de gekoelde pers gemacereerd en langzaam en heel voorzichtig geperst. Het nog gekoelde druivensap, dat een dag lang op natuurlijke wijze bezinkt en helder wordt in de grote tank, wordt vervolgens overgeheveld naar het grote oude houten vat voor de gisting.

Natuurlijk maakt het Wittmann wijnhuis alleen gebruik van de traditionele “*spontane gisting*”, die nu soms wordt geroemd als een innovatie. Aan het eind van het jaar is alles vergist. Meestal op hout, wat niet alleen bij de natuurlijke aanpak hoort, maar ook zijn waarde door de eeuwen heen heeft bewezen. Het Wittmann wijnhuis combineert de opvattingen van de

“*spontane*” en “*langzame wijnen*” met de opvattingen van de serene wijzen zoals Dönnhoff en Haag op een ongelooflijk analytische manier. Hij leeft het “beste van twee werelden”, d.w.z. hij gelooft niet in God, maar bidt soms voor de zekerheid. Het resultaat is overweldigend: in Duitsland en in de wereld staat het wijnhuis Wittmann aan de *top van de kwaliteitscompetitie voor droge riesling*, samen met slechts een paar Duitse collega's.

## 4.2 WESTHOFENER VDP.AUS ERSTE LAGEN

De vraag naar de wijnen van deze topproducent uit Rheinhessen neemt, mede door de vele lovende recensies, almaar toe. Makkelijk was het geweest om te profiteren van dit succes, wat wijngaarden bij te kopen en mee te laten surfen op de positieve golf. Als purist op zoek naar absolute kwaliteit op het hoogst haalbare niveau kiest Philipp de tegenovergestelde weg: door reductie van opbrengsten en selectie van fruit maakt hij minder flessen gelabeld onder het hoogste niveau en gaat de algehele kwaliteit van de ‘Estate’ wijnen verder omhoog. Belangrijkste verandering is de introductie van drie wijnen ‘Aus Ersten Lagen’ namelijk de Gundersheimer, de Westhofener en Niersteiner. Deze wijnen dragen de naam van hun gemeente, maar komen uit *een of meerdere wijngaarden met het label ‘Erste Lage’*. Deze wijnen worden *1 jaar na oogst op de markt* gebracht, het moment dat voorheen de Grosses Gewächse werden gelanceerd. Deze laatste topwijnen verschijnen nu een half jaar later.



Voor de VDP.Ersten Lagen Westhofen Riesling worden naast druiven van de VDP.Grossen Lagen Morstein (meestal 80%) en Brunnenhäuschen (meestal 20%) ook druiven van aangrenzende wijngaarden (Ersten Lagen) gebruikt. Dit gebeurt deels door wijngaardselectie en deels op basis van gedeclasseerde vaten van deze Grosse Gewächse. Dit omvat ook alle jongere wijnstokken (allemaal jonger dan 25 jaar) uit Brunnenhäuschen, die nog niet rijp genoeg zijn om GG-kwaliteit te vertegenwoordigen. Hier is de typische kalksteenmineraliteit van Westhofen duidelijk zichtbaar terwijl we wijnen proeven met een hoge fruitrijpheid. Dicht en mineraal, tonen ze het potentieel van de toplocaties van Westhofen.

De VDP.Ersten Lagen en VDP.Grossen Lagen in Westhofen worden gedomineerd door zware kleimergelbodems met kalksteen in de bovenste laag. De ondergrond wordt gedomineerd door waterhoudende kalksteenrotslagen.

De *biodynamische* Westhofener is een typische Riesling die zijn karakter eer aan doet. Deze wijn heeft een *weelderig aromatisch profiel*, een *volle body* gebalanceerd door een *fijne mineraliteit*. Hij is puur en intens, met een *stoffige laag krijt* en intens fruitige *sinaasappel-* en *citroensaparoma's*, die opent met een mooi gedistingeerd boeket met opmerkelijke diepte en complexiteit.



## 4.3 DE GEPROEFDE WIJNEN

---

### 4.3.1 2018 WEINGUT WITTMANN WESTHOFENER RIESLING

---

De 2018 Westhofener Riesling Trocken is *volledig afkomstig van Grosse Lage wijngaarden* (voornamelijk *Morstein* maar ook *Brunnenhäuschen*) en is een geconcentreerde, intense en sappige wijn met een strakke minerale structuur. Ze combineren kracht en concentratie met spanning en minerale frisheid. De zuiverheid en het glanzende kalkachtige karakter van de 2018's is echt geweldig. Ik ben benieuwd of de specifieke vintage-karakters na 6 jaar duidelijk naar voren komen.

#### JAARVERSLAG: EEN SUPERLATIEF JAAR, ECHT HISTORISCH.

De oogst was nog niet eens begonnen en 2018 werd al in de media gevierd als een legendarische oogst. Deze euforie was tot op zekere hoogte begrijpelijk, gezien de perfecte zomer en de prachtige, volledig rijpe, goudgele druiven.

Het nieuwe jaar begon in Rheinhessen met een natte en relatief warme januari, gevolgd door een koude, winterse februari en overvloedige neerslag in maart.

April schakelde toen snel over naar een meer zomerse modus en aanhoudende hoge temperaturen zorgden halverwege de maand voor een vroege knopbreuk. Met goede toegang tot water groeiden de wijnstokken snel en had men letterlijk de handen vol aan het vastbinden van de jonge scheuten.

De vruchtzetting kwam met de zomerse temperaturen eind mei en verliep volledig volgens het boekje. Een hagelbui op de laatste avond van mei veroorzaakte gelukkig weinig schade.

En toen kwam de *hitte* ...

Een droog, stabiel hogedrukgebied bracht de maanden erna blijvende zonneschijn en zette de toon in de wijngaarden. De regenval van eerder in het jaar kwam nu ook van pas.

De zware kleiige mergel- en kalksteenbodems bleken opnieuw zeer goed in staat om net genoeg van die veel eerdere lentebuien vast te houden. Gelukkig kreeg men op precies het juiste moment een paar stormen om de wijnstokken veilig door de hoge temperaturen van eind juli en augustus te helpen.

Gebaseerd op de *aanzienlijk versnelde groeicyclus*, was het fruit begin augustus volledig rijp, veel eerder dan normaal. Tegen het einde hoopte men dat augustus en september voorbij zouden gaan zonder grote regenval. Deze hoop werd beloond met werkelijk perfecte druiven!

De Riesling-oogst begon op 14 september. De druiven zagen er niet alleen goed uit, maar smaakten ook geweldig, met dominante *rijpe gele vruchten* en een *vleugje tropisch fruit*. Tot 4 oktober werd er doorgewerkt en elke dag van arbeid bracht uitstekende bessen naar de persen.

De basis voor een fantastische vintage werd gelegd in de herfst van 2018! Nadat de gisting was voltooid, werden de wijnen opgeslagen in de diepe gewelfde kelder, waar ze *rijpten op hun droesem*. Deze vintage heeft zonder twijfel een *enorm potentieel*. Maar goede wijnen hebben tijd nodig, vaak meerdere jaren... Dus dit is het perfecte moment om te proeven of dit echt de veelbelovende vintage is geworden die men beloofde.

- Drinkvenster: 2021 – 2030
- Alcohol: 13%

#### PERSBEOORDELINGEN

- James Suckling – 95 punten
- Wine Spectator – 92 punten
- Robert Parker Wine Advocate – 91+ punten
- Gault Millau Weinguide Deutschland 2020 – 93 punten
- Vinum Weinguide Deutschland 2020 - 91 punten

#### 4.3.2 2019 WEINGUT WITTMANN WESTHOFENER RIESLING 1G

---

##### JAARVERSLAG: EEN TURBULENTE RIT MET HAPPY ENDING

Zonder twijfel zijn de 2019's van Wittmann zelfs groter dan de 2018's, mogelijk zelfs de beste van de afgelopen 20 jaar. En dat grenst volgens Philipp aan “een wonder”, want het wijnjaar 2019 was “behoorlijk turbulent”. Pas bij het oogsten van de perfect rijpe en gezonde druiven werd duidelijk dat 2019 grote wijnen kon voortbrengen. “De bessen waren helemaal niet overrijp en waren echt knapperig toen we ze plukten,” zegt Philipp.

Het jaar begon laat in de wijngaarden en de bloei rond 10 juni was ook vrij laat vergeleken met de twee voorgaande jaren. Er volgde een “*turbozomer*” met alleen maar zonneschijn, waardoor de wijnstokken hun achterstand inhaalden. De vruchtzetting was laag na de bovengemiddelde opbrengst in 2018 en zou aan het einde van de oogst op 45 hectoliter per hectare moeten liggen. Dit kwam het wijnjaar net zo goed ten goede als de *koele nachten* van half augustus tot het einde van de oogst op 5 oktober, waarin de *karacteristieke zuurgraad* van 2019 niet alleen behouden bleef, maar ook levendig en verfrissend. Het fruit is helder en rijp, maar ook vrij koel, elegant en uiterst precies. De wijnen zijn fris en vitaal, enorm streng en weerspiegelen hun respectieve terroirs op voorbeeldige wijze.

Door de afwezigheid van druk tijdens de oogst kon Wittmann het fruit prachtig sorteren, zodat hij veel stukken kon verzamelen voor de uiteindelijke blend. Voor het eerst hebben ze zelfs *geoogst volgens de leeftijd van de wijnstokken* en hebben ze alle druiven van wijnstokken jonger dan 15 jaar apart verwerkt en gevinifieerd. *Alleen de druiven van oudere wijnstokken gingen in de crus van Erste en Grosse Lagen*. Dat was een goed idee gezien de droge zomer, ook al zijn de bodems in Westhofen sowieso diep en hebben vooral het Brunnenhäuschen en Morstein ondergrondse bronnen.

De Rieslings werden vanaf 25 september geoogst. Ondanks de warme zomer is dit 20 dagen later dan 2018. Van de warme wijnjaren van deze eeuw is 2018 de beste volgens Philipp, maar *2019 is het betere wijnjaar vanwege de koele precisie*.

- Drinkvenster: 2023 – 2035
- Alcohol: 12,5%

##### PERSBEOORDELINGEN

- James Suckling – 94 punten
- Falstaff Wein Guide 2021 93 punten
- Robert Parker Wine Advocate – 92-93 punten

### 4.3.3 2020 WEINGUT WITTMANN WESTHOFENER RIESLING 1G

---

#### JAARVERSLAG: IDEALE OMSTANDIGHEDEN VOOR DE WIJNSTOKKEN

Hattrick! 2020 was het derde zonnige jaar op rij. En net als in 2018 en 2019 oogstte men een oogst van druiven die er perfect uitzagen. Het waren uitstekende omstandigheden gedurende de hele groeicyclus die nodig waren om tot dit gelukkige einde te komen. Veel regen in februari en maart droeg in hoge mate bij aan het aanvullen van de watervoorraden in de bodems.

2020 zag ook een voortzetting van de trend naar steeds warmere jaren. Aanhoudend goed weer in april leidde tot een vroege knopbreuk. Na een mei met gematigde temperaturen begon de bloei ongeveer 7-10 dagen eerder dan het historische gemiddelde, allemaal onder ideale omstandigheden.

Er volgde een heerlijke zomer, met *veel zon maar matige warmte* die zelden boven de 30°C uitkwam. Westhofen had *veel geluk met de regen*, die altijd net op tijd kwam als buien, maar niet als echte stormen. De druiven begonnen begin augustus te rijpen. Warm, zonnig weer bevorderde de ontwikkeling, terwijl *koele nachten* elegantie bevorderden.

Het bladerdak in de wijngaarden liet men opzettelijk groeien om de jonge druiven te beschermen tegen overmatige blootstelling aan de zon. De effecten van de *droogte* waren zeker te zien, maar tegelijkertijd was het duidelijk hoeveel een goede groeibalans wijngaarden helpt om moeilijke fasen te doorstaan. De diepe wortels van de wijnstokken haalden wat ze nodig hadden uit de zware kleiachtige mergelgronden en de herfst naderde snel.

De Riesling-oogst startte op 20 september. Binnen 18 dagen waren de gezonde druiven van alle locaties binnengehaald. Het beste startpunt voor een vintage om nooit te vergeten.

Zodra de gisting met gisten uit de wijngaarden succesvol was afgerond, krijgen de jonge wijnen de tijd om zich te ontwikkelen in de gewelfde kelder. Ze blijven zo lang *op de lie* als nodig is om zich te ontwikkelen tot elegante wijnen met een enorm potentieel.

De resulterende wijnen hebben de *aromatische expressie van 2018* met de *minerale scherpte van 2019*. Een oogst waar zij zelf erg trots op zijn!

- Drinkvenster: 2023-2035
- Alcohol: 12,5%

#### PERSBEOORDELINGEN

- James Suckling – 94 punten
- Falstaff Weinguide 2022 – 93 punten

#### 4.3.4 2021 WEINGUT WITTMANN WESTHOFENER RIESLING 1G

---

##### JAARVERSLAG: A BLAST FROM THE PAST

Wat een verandering ten opzichte van de afgelopen drie jaar! Voor de eerder besproken vintages moest men werken met vroege rijping, een teveel aan zon en zelfs droogte-achtige omstandigheden. 2021 vereiste echter een heel andere aanpak.

De lente bleek erg koel, waardoor de knopvorming in de wijnstokken aanzienlijk werd vertraagd. Ze hadden het geluk de voorjaarsvorst te vermijden die eind april op veel locaties toesloeg. Het *regende hard en vaak* terwijl de wijnstokken groeiden, en hoewel de omstandigheden relatief warm bleven, waren er verschillende wijnbouwkundige uitdagingen om door de vegetatieve periode heen te navigeren. Het kostte enorm veel hard werk van het onvermoeibare team - en een paar goed geplaatste dagen met helder weer - om de zaken onder controle te krijgen tijdens de bloei, die werd uitgesteld tot juni.

Door voortdurend met de hand in de wijngaarden te werken, zorgde men voor een goede luchtcirculatie in de luifels, inclusief wat bladuitdunning om meer zonlicht op de druiven te laten vallen.

Het geluk lachte hen weer toe, want ze vermeden het extreme weer dat andere regio's teisterde. In plaats daarvan genoten ze van een beetje warme zomeromstandigheden, met gematigde hoeveelheden neerslag die ervoor zorgden dat alles lekker doorging.

Om de vertraagde vegetatieve groei tegen te gaan, ondernamen ze een rigoureuze "*groene oogst*" die het aantal druiven in de wijngaarden verminderde, allemaal met duurzame methoden. Het heerlijke en *droge weer in de nazomer* tot ver in september hielp de druiven langzaam maar zeker naar hun ideale rijpheid te bewegen.

De oogst begon op 24 september met Spätburgunder. De herfst leek het sombere weer van daarvoor te willen goedmaken: het was rustig en droog, waardoor we genoeg tijd hadden om de druiven te laten rijpen. *Koele nachten* bevorderden de ontwikkeling van intense aroma's, terwijl de zuurgraad behouden bleef.

In de loop van zes weken konden ze alle wijngaarden selectief met de hand oogsten. Dit jaar was er een bijzonder sterke focus op selectie van de trossen nodig. Uiteindelijk haalden ze een klassieke Rijn-vintage binnen, in de beste zin van het woord. De druiven hadden een *gematigd alcoholpercentage*, een *rijke, fruitige en aromatische expressie* en een *verfrissende maar ronde zuurgraad*.

Ik kijk er naar uit om te ervaren of dit verschil in de wijngaard ook een duidelijk verschil in het glas geeft wanneer we vergelijken met de eerdere 3 jaargangen.

- Drink venster: 2022 – 2038
- 12,5%

##### PERSBEOORDELINGEN

- James Suckling – 95 Points
- Robert Parker Wine Advocate – 94 Points
- Falstaff wineguide Germany 2023 – 93 Points

#### 4.3.5 WITTMANN: RIESLING WESTHOFENER ERSTE LAGE 2022

---

##### JAARVERSLAG: OUDE WIJNSTOKKEN GARANDEREN KWALITEIT

Ondanks de milde winter vertraagde het vegetatieve proces aan het begin van de lente en kwam de knopvorming pas eind april. Daarna ging het echter snel. Late vorst bleef uit en de wijngaarden ontwikkelden zich snel onder zomerse temperaturen, wat leidde tot bloei van de wijnstokken begin juni.

Neerslag werd steeds zeldzamer en men eindigde met een echt *hete en droge zomer* met wat een recordhoeveelheid zon had kunnen zijn. Het was indrukwekkend om te zien hoe de oude wijnstokken de temperaturen gemakkelijk aankonden - vaak meer dan 30° C - en hun druiven tot rijpheid brachten. In augustus was men al bezig met het testen van de eerste bessen.

De jongste wijnstokken hadden het daarentegen moeilijk en hadden *gedeeltelijk irrigatie* nodig. In sommige gevallen was het nodig om de *druiven uit te dunnen* om de belasting op de onderstam te verminderen. Als gevolg hiervan werd augustus echt arbeidsintensief.

Vooral oude wijnstokken weerstonden de zomerdroogte van het wijnjaar 2022, vertelt Philipp Wittmann, die al het *fruit van alle planten jonger dan vijf jaar verwijderde*. De leeftijd van de wijnstokken was ook een doorslaggevend selectie criterium tijdens de oogst, omdat oude wortels zo diep reiken dat ze de waterreserves in de bodem kunnen bereiken. Hierdoor bleven de wijnstokken vitaal, "en dat kon je heel duidelijk zien tijdens de oogst," zegt Wittmann. In de oude wijngaarden lag het mostgewicht 10° Oechsle hoger dan in de armere en jongere wijngaarden. De stelregel was om wijnen met finesse en elegantie te produceren ondanks de hitte en droogte, in ieder geval zoveel mogelijk. Dit leidde natuurlijk tot *zelfopgelegde verliezen in kwantiteit*, bijvoorbeeld in Nierstein, waar Wittmann slechts 28 hectoliter kon oogsten van 1,2 hectare wijnstokken. "In extreem droge omstandigheden moet de opbrengst laag blijven, dus bleven we druiven snijden waar dat nodig was. Je moet de verschillen in de wijngaard herkennen en je maatregelen daarop afstemmen. Algemene oplossingen zouden vaak de verkeerde zijn geweest."

Om in 2022 niet aan frisheid, finesse en elegantie in te boeten, zag Wittmann af van maceratietijden en in plaats daarvan vermaalde hij de druiven voorzichtig of verwerkte hij een deel ervan als hele druiven in de gesloten, nauwelijks draaiende tankpers bij lage druk, hooguit na een korte statijd.

Toen kwam de eerste regenval, waarvan het effect in eerste instantie niet zichtbaar was in de wijngaarden, hoe droog ze ook waren. Er waren sowieso geen extreme regenbuien en als het regende, droogde het water snel op. Zorgvuldig beheer van het bladerdak had hier ook voor gezorgd. De oogst moest hooguit drie dagen worden onderbroken of worden gebruikt voor negatieve voorselecties. Daarna ging het er echter "ontspannen" aan toe," zegt Wittmann. "Het oogstweer was geweldig en de druiven waren perfect gezond." De Rieslings werden vanaf half september in ruim tweeënhalve week geogst.

Vanuit het oogpunt van wijnbouwers zal 2022 in het geheugen gegrift staan als *een jaar van extremen*. Maar tegelijkertijd kan het ook wel eens het nieuwe normaal worden. Ze hebben het geluk dat ze zelfs onder deze omstandigheden een scala aan mogelijkheden hebben, waardoor ze met vertrouwen uit kunnen kijken naar het werk in de komende jaren. Het enige nadeel zijn de *lage opbrengsten* die nodig zijn om de hoge kwaliteitsniveaus te bereiken waarnaar ze toch streven.

Zeker in een tijdperk van klimaatverandering is dit duidelijk: onderhoud en verzorging van oude onderstammen en detailgericht wijngaardwerk vormen de basis voor evenwicht in zowel de bodem als de wijngaarden.

- Drinkvenster: 2025–2041
- Alcohol: 12,5%

##### PERSBEOORDELING

- James Suckling: 95 punten
- Falstaff wijngids Duitsland 2024: 92 punten
- Robert Parker: 94+ punten

#### 4.3.6 RIESLING WESTHOFENER ERSTE LAGE 2023

##### JAARVERSLAG: EEN MIDZOMEROOGST

Rijpe druiven met een fijn en intens aroma deden hen niet aarzelen om onder zomerse omstandigheden te gaan oogsten in de eerste 3 weken van september. De *selectieve oogst* was van bijzonder belang omdat de *verschillen van wijnstok tot wijnstok enorm* waren. Rijp, sappig fruit en een prachtige balans kenmerken de 2023 vintage.

De winter van 2022 tot 2023 bracht eindelijk datgene waar ze de afgelopen jaren vaak te weinig van hebben gehad: Neerslag. Dankzij de overvloedige regen werden de waterreserves eindelijk goed aangevuld na het veel te droge 2022, wat de wijnstokken een vitale start van de lente gaf. Bijna geen vorstschade en paradijselijk weer gingen gepaard met een geweldige knop- en bloeiperiode die de harten van de wijnboeren sneller deed kloppen.

Daarna volgde wat we inmiddels gewend zijn - met uitzondering van 2021: een *hete en (te) droge zomer*. Net als vorig jaar was er wat droogtestress op de meest kale locaties. De oudere wijnstokken kwamen de Provençaalse vroege zomer echter ongeschonden en zeer gezond door dankzij de overvloedige winterregen. Desondanks had 2023 een gematigde ramp kunnen worden als de droogte tot aan de oogst had geduurd, maar uitgerekend de zonovergoten maand augustus zorgde voor een ommekeer, want het was de *regenrijkste augustus* sinds lange tijd.

Vanaf begin/half september - net op tijd voor de oogst - sloeg het weer op veel plaatsen om en keerde het terug naar zonnige, warme en droge omstandigheden. De *koelere nachten* zorgden voor een *zeer aromatische rijping, die 2023 deze enorme fruitkracht en koele schittering gaf*. Op sommige plaatsen leken de druiven zelfs van een andere planeet te komen: goudgeel van kleur, zeer rijp en vol mollige energie en sap.

Of 2023 echt hét jaar der jaren wordt, staat natuurlijk nog in de sterren geschreven, maar de voortekenen zijn meer dan grandioos... het is om verschillende redenen het meest fascinerende wijnjaar van de afgelopen jaren. Geen enkel jaar was tegelijkertijd zo “zonnig” en zo “nat” tijdens het groeiseizoen. Het is dus geen zuiver (wijn)wonder dat 2023 deze prachtige mix van smaken is tussen de aromatische, dichte 2018s en 2019s en de pittige, koele 2012s en 2013s.

Warm, rijk citrusfruit zonder einde, van grapefruit tot kweepeer, alles is er - en onder dit alles, deze spannende speksel turbo. De wijnen hebben *meer dichtheid dan in 2020, meer rijpheid dan in 2021 en meer souplesse dan in 2022* - daarom is deze rieslingwijn tot nu toe beter te verwachten dan zijn voorgangers. 2023 kan zowel 2021 Riesling-freaks als fans van het *rondere 2018* oppikken.

De hogere waterbeschikbaarheid van de wijnstokken heeft veel wijnen een “flow” gegeven die moeilijk in woorden is te vatten. De beste zijn zo rijk en soepel, maar nooit vet of overheersend, altijd vrolijk en sappig. Vooral in directe vergelijking met de fenolisch stevigere en ietwat karigere 2022 van het jaar ervoor, is dit een kwantumsprong in termen van *vroege drinkbaarheid* en *gastronomische factor*. Ik kan me goed voorstellen dat 2023 lang open en toegankelijk blijft. Dit geeft het jaar in potentie een enorm drinkvenster, want dankzij de lage pH-waarden en geweldige balans is dit zeker ook een *wijnjaar voor in de kelder*.

We gaan deze echter al proeven als zeer jonge wijn dus kijk vooral uit naar indicaties in de wijn die verouderingspotentieel beloven.

- Drinkvenster: 2026–2042
- Alcohol: 12%

##### PERSBEOORDELING

- James Suckling – 95 punten

# Everything happens for a Riesling | donderdag 14 november 2024

|                           | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
| <b>Uitzicht</b><br>/2     |   |   |   |   |   |   |
| <b>Aroma</b><br>/4        |   |   |   |   |   |   |
| <b>Smaak</b><br>/6        |   |   |   |   |   |   |
| <b>Afdronk</b><br>/5      |   |   |   |   |   |   |
| <b>Eindindruk</b><br>/3   |   |   |   |   |   |   |
| <b>Totaalscore</b><br>/20 |   |   |   |   |   |   |