

Naam van de wijn: Schieferterrassen Trocken

Producent: Weingut Heymann-Löwenstein

Herkomstbenaming: Mosel, Duitsland

Druivenras(sen): riesling 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de wijngaarden van Weingut Heymann-Löwenstein liggen in het (nog) relatief koele klimaat van het Mosel dal. De riesling druiven krijgen hier ruime tijd om volledig te rijpen. Daar waar 100 dagen na de bloei meestal wordt geoogst, hangen de druiven hier 160 dagen 'op een laag pitje' hun aroma's te ontwikkelen. De wijngaarden liggen op extreem steile hellingen met daarop aangelegde terrassen. De wortels van de oude riesling wijnranken kunnen tot 30 meter diep reiken. De aanplandichtheid bedraagt meer dan 7000 stokken per hectare, de leeftijd van de stokken ligt tussen 20 en 55 jaar en de opbrengst wordt beperkt tot maximaal 50 hl per hectare. De leisteenbodem ontstond hier 400 miljoen jaar geleden, in het Devoon tijdperk. De vele lagen leisteen hebben elk hun eigen uiteenlopende eigenschappen. Die verschillen in terroir worden bij Weingut Heymann-Löwenstein in de wijn gesublimeerd tot een culturele erfenis, tot een authentieke zintuiglijke ervaring die de wijn een meerwaarde geeft en het laat uitstijgen boven 'een lekker glas'. De terroirwijnen van dit topdomein laten u als het ware meegenieten van een symfonie van kleur, geur en smaak, waarin het terroir dirigeert en de riesling druif telkens de 1<sup>e</sup> viool speelt.



Vinificatie (wijnbereiding): alle wijnen ondergaan dezelfde vinificatie: gisting met wilde gistcellen, 10 maanden rijping op RVS tanks en hout, geen klaring. De wijnen bezitten allemaal een uitstekend evenwicht tussen de basisonderdelen van een wijn: suiker, zuur, alcohol en fenolen. In hun jeugdige leeftijd zal het evenwicht nog niet perfect zijn, dit wordt pas na minstens twee jaar geduld bij de droge wijnen bereikt. Bij de zoete wijnen is meer tijd nodig: 10 jaar bij de auslese, 15 jaar bij de auslese met een gouden capsule, 20 jaar en meer bij de beerenauslese en trockenbeerenauslese. De wijnen – droog of zoet – van de 'schieferterrassen' rijpen iets sneller dan die van single vineyards.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: alle wijnen van dit domein ontwikkelen meer aromatische diepte en breedte na enige tijd luchten in een karaf.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de basis van de collectie. In de neus en op het verhemelte betoverend door de lichtvoetige synthese van rijpe vruchten en mineraliteit. Serveren: 10-12°C. Bewaren: drinken vanaf 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: geweldig, zuiver en verfrissend als aperitief. Aanbevolen bij zuivere bereidingen van vis, al dan niet in combinatie met ziltige zeeaster (lamsoren) of zeekraal, bosui, groene risotto, nitraatarme groene groente uit de wok, ... Ook bijzonder als begeleider van groene salades met zalm of zalmforel.

Smaaktype: Fris, licht, elegant, fruitig en mineraal