

Naam van de wijn: Brauneberger Riesling Kabinett

Producent: Weingut Fritz Haag

Herkomstbepaling: Mosel (Prädikatswein Kabinett), Rheinland-Pfalz, Duitsland

Druivenras(sen): riesling

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 93p Parker

Smaaktype: Licht zoet, elegant, zuiver, fruitig en expressief.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling.

Wijnbedrijf: Een van de belangrijkste iconen onder de Duitse kwaliteitswijngoederen is zonder twijfel Weingut Fritz Haag uit Brauneberg in de Mittelmosel. Het is een wijngoed met een geschiedenis die ver teruggaat, tot 1605, maar waarin vooral Wilhelm Haag een cruciale rol heeft gespeeld. Niet alleen wist hij in de jaren zeventig en tachtig van de vorige eeuw ondanks de dalende belangstelling voor Duitse wijnen zijn eigen kwaliteitsnorm te handhaven, het lukte hem zelfs om de klassiek gemaakte rieslings van Weingut Fritz Haag naar de absolute top van de Duitse wijnen te leiden. Na een studie oenologie en ervaring opgedaan te hebben bij o.a. Weingut Dönnhoff en Weingut Wegeler nam Oliver Haag in 2005 het roer over van zijn vader. De 18,5 hectare die Weingut Fritz Haag groot is, bestaat uit wijngaarden die voor 100% met riesling beplant zijn en die grotendeels gelegen zijn in de wereldberoemde percelen Brauneberger Juffer en Brauneberger Juffer Sonnenuhr. Het is dan ook niet verwonderlijk dat Weingut Fritz Haag al sinds jaren lid is van het Verband Deutscher Prädikatsweinguter, een groep van wijnmakers die sinds de jaren negentig een classificatie van wijngaarden samenstelde op basis van terroir, net zoals in de Bourgogne is gedaan. De Brauneberger Riesling Kabinett van Weingut Fritz Haag is afkomstig van 'relatief' vroeg geplukte druiven van de zeer steile Großes Gewächs wijngaarden Brauneberger Juffer en Brauneberger Juffer Sonnenuhr. Het is echter een "Ortswein" en heeft dus volgens de VDP regels geen recht om de volledige herkomstnaam te voeren. De aanduiding Kabinett is het eenvoudigste niveau binnen de Prädikatswein kwalificatie. Dit betekent dat de wijnen laag in alcohol zijn, restsuiker hebben die de wijn half zoet maken en waarbij chaptalisatie verboden is.



Regio: In de jaren zeventig van de vorige eeuw kwam in Duitsland een wetgeving tot stand met verplichte kwaliteitskeuring en een classificatiesysteem waarin dertien wijnbouwgebieden (Anbaugebiete) werden vastgelegd, waaronder het langgerekte wijngedebied Mosel, waar de Romeinen al wijngaarden aanlegden. Het gebied heeft een koel noordelijk klimaat, met veel zon. Hierdoor rijpen de druiven langzaam waardoor rafgijne zuren worden opgebouwd. De bodemsamenstelling (veelal leistein) en ligging van de veelal onmogelijk steile hellingen langs de uiterst kronkelende maken de Moezel een gebied met vele en diverse terroirs. De Mosel is dan ook een van de Duitse wijngedebieden waar de riesling zich bij uitstek in al haar schoonheid toont. Wijnen die vooral expressief, verfijnd, mineralig, droog dan wel zoet tot edelzoet zijn en tot de absolute wereldtop van de witte wijnen behoren.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden met de grootste zorg met de hand geplukt waarbij er zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder is er eerst een enkele uren durende inweektijd waarna na het persen van de druiven de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten en rijping deels op hout en deels op roestvrijstalen tanks plaats vindt. In het voorjaar volgend op de oogst wordt de wijn geassembleerd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 8,5% met ongeveer 50 gram aan restzoet. Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, perzik, peer en iets van honing. In het smaakpalet tonen van gekonfijte limoen, geel steenfruit, mineralen en een vleugje munt, die in de afdrank begeleid worden door duidelijk restzoet dat de nerveuze zuren enigszins maskeert. Serveren: 8 tot 10°C. Bewaren: tot 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: als aperitief, kalfsvlees met paddenstoelen, kip met gekonfijte citroen, dessert van vers rijp fruit, niet te zoet gebak en elegante blauwschimmelkazen als Bleu d'Auvergne fermier en Bleu de Gex.