



Vlaamse Wijn Gilde Commanderie Antwerpen

Verslag proefavond 09 november 2018

Onderwerp: Riesling in de Moezelvallei
olv Marc Plancke, Wijnmeester

De Riesling rond Bad Neuenahr beslaat zo'n 5000Ha.

De Riesling is een "laat-rijpende" druif, die hier, gezien de steile hellingen van de aanplant in ideale condities kan rijpen. De ondergrond is dominerend leisteen. Men oogst in gedeelten, en uiteraard alles manueel.

De wijnen worden gemaakt met zo min mogelijk ingrepen, en er is geen chaptalisatie toegelaten. Hun wijnen verbeteren ieder jaar.

Er zijn 13 afgebakende regio's = BA (Bestimmte Anbaugebiet).

Verder zijn er 39 "Bereiche". Maar de meeste wijnen zijn QBA's van goed gekeurde druivenrassen.

Een kleine herhaling van de benamingen volgt hier: Prädikat, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese en Eiswein.

Onder begeleiding van Marc Plancke, Wijnmeester, proefden en bespraken wij volgende wijnen:



1. Philipps Eckstein “ Dompprobst “ - 2016

Spätlese trocken

Alc. 12%

- Kleur:** Briljant goudgeel
Neus: Honing een tamelijk complexe veelbelovende zoete geur
Smaak: Een beetje prik met mooie rijpe zuren en een zoete finale, verder wat plat.
De afdrank is tamelijk kort en zoeterig
Beoordeling: B



2. Fass “Grauschieffer” - 2015

Auslese trocken

Uit Neumagen

Alc. 12,5%

- Kleur:** Strobeel met subtiele groene toon.
Neus: Eerst zeer gesloten, maar nadien de fijne geur van witte bloesem, wat mineralig en exotische fruittoetsen.
Smaak: Zeer sappige aanzet, waar de mineraliteit goed in evenwicht is met frisse zuren.
De afdrank heeft meer body maar met meer alcoholgevoel.
Beoordeling: B



3. Fass “Schiefertafelbersch” Feinherb - 2014

Auslese Premium

Alc. 10,5%

- Kleur:** Goudgeel.
Neus: Zoete geur, wat karamel en rijp geel fruit.
Smaak: Een zoete aanzet en veel geel fruit in de verte wat honing.
De afdrank is tamelijk zoet, weinig frisheid en iets vermoeiend (18 gr. Restsuiker)!
Beoordeling: B- of C



4. Ernst Steffens - 2017

Auslese Feinherb

Alc. 10,5%

- Kleur:** Mooi briljant helder strogeel, zeer licht en een tikkeltje groen.
- Neus:** Rijp tropisch fruit: ananas, mango, abrikoos ook pompelmoes en een florale nuance.
- Smaak:** De wijn heeft meer zuren en is dus ook veel eleganter maar toch een mooie balans tussen zuur en zoet.
De afdronk is M tot L.
- Beoordeling:** B+

Opmerking: *Dit wijnhuis is van 1862 met prachtige kelders!*



5. Moselland "Feinherb" - 2017

Spätlese Feinherb

Hochgewächs

Alc. 11%

- Kleur:** Heel lichtgeel.
- Neus:** Exotisch fruit.
- Smaak:** Sappige licht prikkelende zuren die zeer aanwezig zijn maar ook evenwichtig.
De afdronk is iets te kort; een onpersoonlijke wijn duidelijk een Coop product.
- Beoordeling:** B



6. Moselland “Früchtig und Süß” - 2016

Spätlese

Alc. 8%

- Kleur:** Lichtgeel.
Neus: Citrus appelsien en pompelmoes, de neus is zeer vluchtig en zoet.
Smaak: Veel suiker en fruit maar weinig expressie. De afdronk is M en enorm zoet en plakkerig: vermoeiende wijn.
Beoordeling: C



7. Raimund Prüm - 2017

Spätlese Süß

Alc. 8%

- Kleur:** Heel lichtgroen met mooie viscositeit.
Neus: Fijne exotische vruchten: ananas, mango en frisse florale geur.
Smaak: Aangenaam zoet en niet plakkerig door de fijne zuren, die hier meer aanwezig zijn, en goed in balans. De afdronk is vrij L. Dit is de betere Riesling. (8gr zuur 45 gr. restsuiker/liter)
Beoordeling: B – B+



Verslag: Lydia Ruythooren