

# RIESLING TROCKEN, MOSELRIESLING

2017

## JULIAN HAART

---

Druif	Riesling
Land	Duitsland
Regio	Mosel
Bodem	Leisteen
Lagering	50% oude foeders, 50% inox
Stijl	Licht, puur, mineraal
Serveren	In een breed glas op 10°
Bewaring	7-8 jaar vanaf oogst
Alcohol %	11,00 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	Pure visbereidingen, frisse kazen, aperitief,...
Gerecht	

---



## Omschrijving

Hoe kwalitatief 2017 ook is, de rendementen lagen extreem laag. Van zijn instapwijn kwam maar een derde van de normale oogst in de fles. Maar wat een waarlijk fantastisch glas! De zorgvuldige selectie uit de Grand Cru wijngaarden Schubertslay, Goldtröpfchen en Ohligsberg geven een dartele, frisse en mineraal gelaagde wijn. Er zijn maar weinig domeinen in Duitsland die voor hun instapwijn gemiddeld gezien zo'n oude stokken gebruiken en dat merk je : Schitterende perzik, citrus en vuursteen. Een koele stijl, met grote minerale structuur gekoppeld aan een ongelooflijk mooie lichtvoetigheid zoals je enkel aan de Mosel kan terugvinden. En dat alles met slechts 11° alcohol. Rieslingliefhebbers: rep je!

---

## JULIAN HAART

Wat toeval, wat hulp van buitenaf en een portie geluk. Die 3 ingrediënten waren nodig om één van Duitslands meest besproken supertalenten in ons gamma te krijgen. Toen we in februari 2018 na lang aftellen eindelijk de kans kregen om Julian te ontmoeten, werden al onze verwachtingen overtroffen. We proefden niet alleen een dijk van een collectie, we ontmoetten ook een bijzonder intelligente, zelfzekere en tegelijk sympathieke kerel zonder blad voor de mond. Hij is succesvol, ja. Maar Julian werkt er ongelooflijk hard voor. En laat het duidelijk wezen: hier koop je geen wijn. Je aanvaardt wat je wordt toebedeeld. Eigenlijk is Julian kok van opleiding. Hij had het geluk bij verschillende toprestaurants te werken. Maar gaandeweg besepte hij dat hij zich moest smijten in zijn écht grote passie: wijn maken in zijn Heimat: Piesport aan de Mosel. En zo geschiedde. Zijn stageplaatsen waar hij de stiel leerde ogen indrukwekkend: Egon Müller (Saar), Emrich Schönleber (Nahe), Heymann-Löwenstein (Mosel) en Klaus-Peter Keller (Rheinhessen). Met Klaus-Peter Keller, thans wijnmaker van hét Duits cultudomein van dit moment, onderhoudt Julian een intense vriendschapsband. Ze hebben zelfs een topperceel uitgewisseld. Zo zal Julian van 2018 een Hubacker Riesling (Rheinhessen) uitbrengen. Klaus-Peter Keller zal de 110 jaar oude stokken uit de Piesporter Schubertslay (Mosel) bewerken. Een boeiend project!

In 2011 bracht Julian zijn eerste wijnen uit, afkomstig van toppercelen rond Piesport. De familie Haart kan terugkijken op 650 jaar wijnbouwgeschiedenis en de nonkel van Julian (Theo Haart van het gekende Wgt. Reinhold Haart) was en is een grote hulp bij het verwerven van enkele unieke wijngaarden. Julian vinifieert zijn wijnen trouwens in de kelder van Theo. Elk jaar breidde hij zijn areaal beetje bij beetje uit, vaak met bijzondere percelen. Stokken van 90 jaar, 110 jaar, ... Ware juweeltjes om topwijn te maken. De wijngaarden zijn omwille van hun ligging vaak moeilijk te bewerken, maar dat deert Julian niet. Geen compromissen. De kleine 5 ha worden in hoofdzaak door Julian en zijn vrouw Nadine zelf geoogst. Enkel plukkers die Julian zelf al lang kent mogen de druiven aanraken. In de kelder wordt alles spontaan vergist. Of nu in droog of restzoet, de wijnen van Julian zijn niet

gewoon groots. Ze horen bij de elite in Duitsland. De kleine productie maakt dat de wijnen van Julian zeer gegeerd zijn en de vraag overtreft meermaals de productie. En daarmee komen we terug op de eerste zin van dit verhaal. Zonder de hulp van zijn goede vriend Johannes Jülg, en zonder het feit dat Julian grote fan is van Sergio Herman & The Jane, en hij zijn wijnen heel graag op de kaart wil zien, was het niet mogelijk een afspraak te maken. Maar eenmaal de fase van de afspraak er was, leerden we de bijzonder hartelijke Julian kennen. Hoe klein ook de volumes zijn die we van Julian verkrijgen, we zijn meer dan trots deze wijnen in ons gamma te hebben.