

CUVÉE LOUIS, SEKT BRUT NATURE

2021

ANDRES&MUGLER

Alcohol	12,50%
Bewaarpotentieel	Jong drinken
Bodem	Gekleurde zandsteen
Druivenras	Auxerrois, Chardonnay, Pinot Meunier, Spätburgunder / Pinot Noir
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, fijne visgerechten
Lagering	Minimaal 24 maanden sur lattes
Land	Duitsland
Regio	Pfalz
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Mousserend, fris, zacht



Omschrijving

Met de Cuvée Louis mikken ze bij Andres&Mugler wat meer richting de Champagnestijl. De schitterende combinatie van Pinot Noir, Pinot Meunier, Auxerrois en een beetje Chardonnay (die een houtlagering kreeg), gepaard met een langere sur lattes tijd resulteert in een dijk van een Sekt. Tikkeltje brioche zal je merken, maar ook sinaas en limoenzeste. In de mond krachtig, fijne mousse en boordevol elegantie. Top!

ANDRES&MUGLER

Met 1000l Riesling begon het Sektavontuur in 1989 voor Michael Andres en Steffen Mugler. Hun eerste Sekt was een schot in de roos en al snel groeide de vraag. In een periode van 3 jaar werd de productie vergroot en stapten ze van aangekochte over naar eigen geteelde druiven. Het succes bleef niet uit, en vele lovende perskritieken volgden.

Maar waar zit nu net het verschil met andere Sektproducenten? In de eerste plaats het feit dat ze van A tot Z alles zelf doen: van druiventelen tot het “versekten”, de tweede gisting op fles zeg maar. De meeste domeinen in Duitsland besteden dit uit. De beste Sektdomeinen in Duitsland doen dit net zoals Andres&Mugler zelf (zoals Raumland, Reichsrat von Buhl,...). Een verder verschil is dat Michael

en Steffen geen geloof hechten aan te vroege oogst van hun druiven. Nochtans wordt tijdens de wijnopleiding de nadruk gelegd op de pluk van niet al te rijpe druiven met veel zuur en weinig suiker voor Sektproductie. Bij Andres&Mugler worden enkel rijpe druiven van Kabinett niveau geoogst. Geen chaptalisatie dus. Daardoor krijgt hun Sekt zowel meer herkenning van de druif zelf, alsook meer kracht. Om deze extra kracht te compenseren passen ze naar Duitse normen een zeer lage dosage toe. Op de flessen staat "brut", ze vallen quasi allemaal onder "extra brut".

Met Andres&Mugler bevinden we ons in hartje Pfalz, en ze hebben percelen in de beste wijngaarden van de regio zoals de Ruppertsberger Reiterpfad. Zowel Michael Andres als Steffen Mugler hebben hun eigen wijndomein en kregen hun opleiding in respectievelijk Reichsrat von Buhl en Bassermann-Jordan.

Hun drang naar kwaliteit is groot, hun productie is echter klein: slechts 12.000 flessen, verdeeld over 7 cuvées. En er is geen ambitie om dit kleine getal uit te breiden. Sinds enkele jaren wordt er bovendien biodynamisch gewerkt. Alles tijdens de tweede gisting gebeurt manueel, en de wettelijke minimaal voorgeschreven tweede gistingsduur van 9 maanden wordt met het oog op kwaliteit ruim overschreden: minimaal 15 à 18 maanden is bij Andres&Mugler de norm. Het mag duidelijk wezen: een weinig gekende ster aan de Duitse Sekthemel. Gelukkig maar.

Je kan momenteel in Duitsland spreken van een verhoogde focus op Sekt. En dankzij namen zoals Raumland, Griesel&Compagnie, Reichsrat von Buhl, Christmann&Kauffmann, etc is het ook duidelijk dat de absolute top met Sekt mogelijk is. In dat rijtje van de topproducenten mag je gerust Andres&Mugler zetten, alleen kiezen zij bewust voor het werken in alle stilte. Je zal er dus maar weinig in de pers over vinden, maar reken maar dat wat zij maken fantastisch is. Of zoals Eva Fricke het nog zei: Raumland en Andres&Mugler, dat zijn mijn 2 Sektsterren.