RIESLING, MANDELSTEIN VDP.GG

2025

MATTHIAS MÜLLER

Alcohol	13,00%
Bewaarpotentieel	10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Leisteen
Druivenras	Riesling
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, fijne visgerechten, schaaldieren, wit vlees
Lagering	Inox
Land	Duitsland
Regio	Mittelrhein
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium, mineraal, sappig

Omschrijving

De top van Müller’s droge wijnen, Mandelstein!

De Mandelstein is een op het zuid-zuidoosten gelegen helling. Dit zijn de stijlste wijngaarden van Müller, tot wel 70%.
De combinatie van intense zonneschijn, oude stokken en droge leisteenbodems is uniek en staat er ongetwijfeld voor garant dat de Rieslings uit deze locatie bijzonder mineraal en lang in de kelder kunnen liggen.

In de neus ontplooien zich aroma’s van wilde perzik en abrikoos, een fijne rokerigheid en een ziltige

mineraliteit.

MATTHIAS MÜLLER

Johannes Müller vormt de huidige generatie van Weingut Matthias Müller dat sinds 1678 met wijnbouw bezig is. “*En ik wil niet de laatste zijn*”. Johannes, geboren in 1991, is een schitterende gesprekspartner. Met woordelijke souplesse maakt hij zijn liefde voor deze piepkleine wijnregio duidelijk.

“*Mijn vader Matthias nam einde de jaren 1980 het bedrijf over waarmee ook de kwaliteitsspurt startte. Hij besefte toen dat we niet met massaproductie kunnen concurreren, daarvoor zijn de werkomstandigheden in onze steile percelen te arbeidsintensief.*” Waarom wijn van de Mittelrhein zo gunstig is geprijsd, ook bij de topdomeinen? “*Onze ambitie is niet om dure wijnen te maken, wel wijnen met de juiste prijs-plezierverhouding. In andere regio’s zorgde een grotere concurrentie voor meer innovatie, bij ons ging dat allemaal wat trager. Die andere regio’s zorgen echter voor inspiratie en het besef wat nu juist onze identiteit is. Daarom is het goed zoveel vrienden verspreid over Duitsland te hebben. Ik ben gepassioneerd en ambitieus, maar geen regionale patriot.*”

Wijnbouw aan de Mittelrhein heeft zijn ups en downs gekend. “*Ook mijn voorouders schakelden in de 19de eeuw deels over op de productie van kersen. Je kan het je nauwelijks voorstellen dat er op die steile flanken van de Bopparder Hamm hele boomgaarden stonden. Die kersen rijpten sneller en de prijzen lagen hoger.*” Opvallend is dat nu net het omgekeerde gebeurt: de prijzen voor de kersen zijn gekelderd, andere regio’s en landen kunnen die veel goedkoper produceren. Verder hielp de extreme versnippering van de Bopparder Hamm de wijnbouwers niet om op een rendabele manier aan wijnbouw te doen. De ruilverkaveling, die vijftig jaar geleden startte, bracht het aantal percelen terug van goed 2.500 naar ongeveer 600. Wegen werden aangelegd en wijnbouwers kregen meer aaneengeschakelde stukken wijngaard. De opa van Johannes kocht in die tijd ook extra percelen en daar plukt het domein vandaag nog de vruchten van. Dat werd de start van een meer rendabele wijnbouw. Er werden toen ook heel wat verschillende druivenrassen aangeplant, maar intussen ligt de focus toch weer op Riesling, met een beetje Grau-, Weiss-, en Spätburgunder. In totaal telt het domein 17 ha.

“*En toch verdwijnen er Steillagen*,” vertelt Johannes. “*Niet iedereen is nog bereid om het harde labeur te trotseren. Op dit moment zijn we met tien producenten die actief zijn in de Bopparder Hamm, dat aantal zie ik niet stijgen. Maar de kwaliteit stijgt wel. De toekomst ligt bij goed werkende kleine domeinen om zo het echte gezicht van de Mittelrhein naar buiten te dragen*.”
Het is duidelijk dat Johannes niet enkel kijkt naar wat er binnen zijn domeinmuren afspeelt. De Mittelrhein op de kaart zetten, daar werkt hij aan en dat kan niet zonder het kwaliteitsstreven van iedereen.
De vader van Johannes koos al voor meer droge wijn, vandaag is de productie daarvan meer dan 60 %. Belangrijk blijft echter feinherb, de halfdroge stijl die riesling als gegoten zit. Want hier speel je het ware karakter van die druif uit. Dat fijne zoete en fruitige gekoppeld aan prachtige zuren geeft een speels en sappig festijn. “*Weet je, onze wijnen zijn geen kopij van de Mosel of Rheingau, onze wijnen hebben Wonne (het gevoel van intens plezier, genot), zijn ragfijn (filigran zoals de Duitsers zeggen) en hebben toch kracht*.”

Het is ongelooflijk welke stijlverschillen de Bopparder Hamm geeft. Het is daarom niet meer dan logisch dat deze grote Einzellage is onderverdeeld in kleinere Gewanne. Je zou nog de indrukwekkende edelzoete wijnen vergeten. Ze nemen maar 5 tot 10 % in van de productie, maar ze horen bij het beste wat Duitsland in deze categorie biedt.
In de kelder werkt Johannes met spontane gisting, maar niet dogmatisch. “*De weg tot wanneer een*

Riesling droog is, kan al eens lang zijn. Dan moet je wel eens pragmatisch zijn.” Er wordt hoofdzakelijk vergist op edelstaal, er staan ook wat grote foeders en barrique (voor de burgunders) in de kelder.
Sinds 2012 kan je terecht in de schitterende vinotheek. Dat is veel meer dan een proeflokaal, “*hier gaat het om genot en cultuur*” licht Johannes toe. “*Elke negentiende van de maand om negentien uur organiseren we een evenement: een kookles, cabaret of een degustatie met een bevriende wijnproducent*.” Je kan hier zeven op zeven terecht om de wijnen te leren kennen. Door het vele licht en de frisse groene kleuren is het aangenaam proeven. Dat hier een bijzondere sympathieke en kwaliteitsgerichte familie aan het werk is, maakt het des te boeiender.