FRÜHBURGUNDER “S”, HERR LÜTTMER

2019

WINZEREI LÜTTMER

Alcohol	12,50%
Bewaarpotentieel	8-10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Mosselkalk, zandsteen
Druivenras	Frühburgunder
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Gevogelte, Oosterse stoofpotjes (Rendang), (pluim)wild, zachte kazen, genietwijn op zich
Lagering	Oudere barriques
Land	Duitsland
Regio	Saale-Unstrut
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Zacht, verfijnd, specerijen



Omschrijving

Voor de “Herr Lüttmer” neemt Klaus de vaten met de krachtigste stijl. Daardoor is de Herr Lüttmer wat intenser, maar zonder dat de finesse verloren gaat. De tannines zijn bijzonder sappig en heerlijk rijp. Zwarte kers, bosfruit, wat humus, toets kaneel en rokerige ondertoon met wat koffie. Kan je je nog meer wensen voor een Frühburgunder? In de smaak gaat het feest onverminderd verder: fijne tannines, smakelijk donker fruit, ondertoon van specerijen en een lange, volle finale waarin alle zachtheid samenkomt.
Productie: slechts enkele honderden flessen.

WINZEREI LÜTTMER

Van de 13 Duitse wijnbouwregio’s is Saale-Unstrut het minste gekend. Daar zijn verschillende

redenen voor. Het feit dat de DDR periode dit gebied op pauze heeft gezet wat (onder andere) wijnbouw betreft, speelt een duidelijke rol.

Die andere Oost-Duitse regio, Sachsen, heeft zich sneller ‘herpakt’ na de eenmaking, mede dankzij de impuls van het toerisme (Dresden, Meissen). In Saale-Unstrut verloopt het professionaliseren van de wijnbouw allemaal wat trager. En naast de intussen talrijke domeinen in hoofdberoep, zijn er tal van boeiende kleinschalige projecten, vaak als hobby of nevenberoep. Om het gebied te beleven, moet je echt terplekke gaan. Je vindt amper wijn van Saale-Unstrut buiten het gebied zelf. Ze spelen er graag hun “cool-climate” uit, hoewel de klimaatverandering ook daar is te merken. De bodem is gedomineerd door het Triastijdperk, wat hier een mix van mosselkalk en zandsteen oplevert. Keuper vind je er in mindere mate.

De Winzerei Lüttmer is zo één van die vele kleinschalige domeinen. Wanneer het meezit produceert Klaus Lüttmer 1500 flessen, evengoed zijn het er maar 500. Hij is eigenlijk editor van beroep in Berlijn, maar zocht een hobby om de lange dagen in de donkere studio te doorbreken. Wijnmaken zou het worden. Maar als West-Duitser (“Wessi”) was de zoektocht naar een perceel geen sinecure.

Dat lukte uiteindelijk, en in 2008 plantte hij zijn Frühburgunderstokken. Eigenlijk wou hij Spätburgunder, maar de man waar hij de stokken kocht vond in het koelere klimaat van Saale-Unstrut frühburgunder beter passen. “Met wat ik vandaag weet over de diva Frühburgunder zou ik dat niet opnieuw doen”, lacht Klaus. Frühburgunder is immers erg wispelturig.

De eerste jaren kreeg Klaus hulp van Bernard Pawis, één van de pionierwijnbouwers na de eenmaking. Momenteel vinifieert hij alles zelf in een kleine kelder in Querfurt-Vitzenburg, naast het kasteel waarvan een deel in puin ligt. Je bent er haast in niemandsland. De natuur is er prachtig. Hij past houtlagering toe, maar enkel gebruikte barriques. Die haalt hij bij Rebholz in de Pfalz. “Zo weet ik dat de vaten al in contact zijn gekomen met topwijn, en zo haal ik een deeltje kelderomgeving van daar naar hier.” De Frühburgunders van Klaus zijn prachtig, ware vertegenwoordigers voor het ras, met zachtheid, specerijen en fijne tannines. Maar in dit geval ook spanning, een zekere koppigheid en gelaagde structuur. Hij maakt 2 assemblages: Frau Lüttmer en Herr Lüttmer.