SILVANER, SCHALK

2022

GIEGERICH

Alcohol	13,00%
Bewaarpotentieel	7-10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Rode zandsteen (Buntsandstein)
Druivenras	Silvaner
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Allrounder, asperges, frisse visgerechten, gerookte vis, koude schotel
Lagering	Oudere barriques en foeders
Land	Duitsland
Regio	Franken
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium, mineraal, stuctuur
Wijnsoort	Wit



Omschrijving

Over de vorige jaargang (2021) schreven we: “toen we deze wijn proefden werd het even stil. Dit is van het beste dat we van Silvaner kennen. Grote intensiteit met fijn (wit) fruit, vuursteen en mineraliteit. Tikkeltje wild ook. Grote spanning in de mond met prachtige, fijne zuren en ellenlange afdronk. Een wijn met jaren bewaarpotentieel. Hier is “groots” volledig van toepassing.”
Deze 2022 sluit hier naadloos bij aan, en dit juweeltje is daarmee één van de mooiste Silvaners die in 2022 in Duitsland werd gemaakt. Beter wordt Silvaner niet, alleen anders.

De wijngaard Schalk is gekenmerkt door een erg stenige bodem van rode zandsteen. Hier staan

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78
info@vinikusenlazarus.be
www.vinikusenlazarus.be

stokken van meer dan 45 jaar. De wijn werd spontaan vergist in oude barriques en nadien gelagerd in grote houten vaten.

VINUM Weinguide 2024: 95/100 en daarmee top 10 Silvaner.

GIEGERICH

Op de eeuwenoude, imposante wijngaardterrassen rond Klingenberg is een dynamisch, jong duo actief: de broers Giegerich uit Grosswallstadt. Vooral hun Spätburgunders (Pinot Noir) gooien hoge ogen. En met de zandsteen als bodem hebben we weer een extra stijl van deze rode topdruif in onze gamma. We herhalen het: nergens ter wereld is meer diversiteit voor Pinot Noir te vinden dan in Duitsland.

De omgeving van Klingenberg is al eeuwen gekend als een rood wijnbastion. We zitten in het meest oostelijke gedeelte van Franken, in het Bereich (district) Mainviereck -ook Churfranken genoemd-. In oppervlakte is dit het kleinste Bereich van Franken. Maar het heeft alle recht een eigen statuut te krijgen. De bodem verschilt er grondig met Maindreieck (Muschelkalk) en Steigerwald (Keuper). In Churfranken vinden we hoofdzakelijk Buntsandstein terug, vrij vertaald als rode zandsteen. Buntsandstein, Muschelkalk en Keuper zijn opeenvolgend ontstaan in het Trias en hebben zich tussen 250 en 200 miljoen jaar geleden gevormd. Deze termen verwijzen dus zowel naar het geologische tijdperk als naar een bodemtype. Bij keuper gaat het trouwens om verschillende lagen. In een eerste periode, toen er hier een woestijnklimaat heerste, werd heel wat zand afgezet. Het vormt de basis van de rode zandsteen (Buntsandstein) in het Mainviereck waar Weingut Giegerich hun wijngaarden heeft. Leven was in dat tijdvak amper mogelijk, fossiele resten vind je er dus zelden. De Main volgt hier een vierhoekige route. Nadien werd het Germaanse Bekken overspoeld door de Tethys-oceaan. Dit oermeer zat vol schaal- en schelpdieren en vormde de mosselkalk die we vandaag terugvinden in het centrale gedeelte, het Maindreieck (zie Weingut am Stein). De Main kent hier een driehoekig verloop. Na het terugtrekken van dit oermeer veranderde het klimaat en ontstond een landschap dat men het best met mangrove zou kunnen vergelijken (232 – 200 miljoen jaar geleden) met tal van kleine eilanden. De vegetatie werd telkens weer overspoeld en het afsterven ervan vormde samen met de fauna (o.a. kreeftachtigen en mosselen) laagjes in de bodem die we vandaag als keuper kennen en in het oosten van Franken in Steigerwald zijn terug te vinden.

Weingut Giegerich is een jong bedrijf. Toen Klaus, de vader van de broers Kilian en Philipp, in 1992 het bedrijf overnam, telde het slechts 2,5 ha. Vandaag bezitten ze 15 ha, verspreid over Grosswallstadt, Rück, Wörth am Main en Klingenberg. Ze zetten volop in op Burgunders, want Spätburgunder, Frühburgunder, Weissburgunder en Chardonnay maken 40% uit van het areaal. Kilian en Philipp zetten elk jaar een extra stapje op de kwaliteitsladder. Philipp kreeg een deel van zijn opleiding bij cultdomein Weingut Keller uit Rheinhessen. We volgen dit domein al enkele jaren en met hun actuele rode gamma horen ze bij het beste wat in Franken is te vinden. Tijdens een bezoek viel ons op hoe maniakaal ze werken in de wijngaard. Sinds 2020 werken ze biologisch. Quasi alle druiven worden manueel geoogst en spontane gisting is standaard. Hun Spätburgunders zijn verfijnd, hebben grip en bezitten de juiste balans tussen kracht en finesse. Het fruit toont zich erg puur en daaronder zit een heerlijke kruidigheid. Op dit domein wordt ook de traditie van Häckerstube in ere gehouden. Tijdens bepaalde periodes in het jaar serveren ze lekker, regionale keuken bij hun wijnen.