RIESLING, SEKT BRUT

2022

ANDRES&MUGLER

Alcohol	12,50%
Bewaarpotentieel	Jong drinken
Bodem	Gekleurde zandsteen
Druivenras	Riesling
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, gekruide gerechten
Lagering	Minimaal 15 maanden sur lattes
Land	Duitsland
Regio	Pfalz
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Mousserend, fris, zacht



Omschrijving

Geheel eigen stijl Sekt. Rijpe aroma’s van citrus, perzik en fijne brioche. Enorm sappige zuren met fijne mousse. Zowel als aperitief als maaltijdbubbel. Dosage van max. 4 gr, waardoor men eigenlijk over een extra Brut kan spreken.

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.

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

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

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 dan 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.