MOSELRIESLING

2024

JULIAN HAART

Alcohol	11,50%
Bewaarpotentieel	10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Leisteen
Druivenras	Riesling
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Sushi, frisse visgerechten, aperitief
Lagering	Inox en houten foeders
Land	Duitsland
Regio	Mosel
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Licht, puur, mineraal

Omschrijving

De zorgvuldige selectie uit de Grand Cru wijngaard Piesporter Goldtröpfchen. Perzik, citrus en vuursteen. Een koele stijl, met grote minerale structuur gekoppeld aan een ongelooflijk mooie lichtvoetigheid zoals je enkel aan de Mosel kan terugvinden.

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

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

JULIAN HAART

Wanneer je Julian zijn wijnparcours bekijkt kan je niet anders dan indrukwekkend erop kleven. In nog geen decennium heeft hij naam gemaakt als één van Duitslands supersterren. Zijn wijnen zijn intussen internationaal gewild, de kleine beschikbare volumes worden gealloceerd.

Wat toeval, wat hulp van buitenaf en een portie geluk. Die 3 ingrediënten waren nodig om één van Duitslands meest besproken supertalenten in ons gamma te krijgen. Toen we in februari 2018 na lang aftellen eindelijk de kans kregen om Julian te ontmoeten werden al onze verwachtingen overtroffen. We proefden niet alleen een dijk van een collectie, we ontmoetten ook een bijzonder intelligente, zelfzekere en tegelijk sympathieke kerel zonder blad voor de mond. Hij is succesvol, ja. Maar Julian werkt er ongelooflijk hard voor. En laat het duidelijk wezen: hier koop je geen wijn. Je aanvaardt wat je wordt toebedeeld.

Eigenlijk is Julian kok van opleiding. Hij had het geluk bij verschillende toprestaurants te werken. Maar gaandeweg besefte hij dat hij zich moest smijten in zijn écht grote passie: wijn maken in zijn Heimat: Piesport aan de Mosel. En zo geschiedde. Zijn stageplaatsen waar hij de stiel leerde ogen indrukwekkend: Egon Müller (Saar), Emrich-Schönleber (Nahe), Heymann-Löwenstein (Mosel) en Klaus-Peter Keller (Rheinhessen). Met Klaus-Peter Keller, thans wijnmaker van hét Duits cultdomein van dit moment, onderhoudt Julian een intense vriendschapsband. Ze hebben zelfs een topperceel uitgewisseld. Zo pacht Julian sinds 2018 een stukje Frauenberg (Rheinhessen). Klaus-Peter Keller brengt Riesling van 110 jaar oude stokken uit de Piesporter Schubertslay (Mosel) uit.

In 2011 bracht Julian zijn eerste wijnen uit, afkomstig van toppercelen rond Piesport. De familie Haart kan terugkijken op 650 jaar wijnbouwgeschiedenis en de nonkel van Julian (Theo Haart van het gekende Wgt. Reinhold Haart) was en is een grote hulp bij het verwerven van enkele unieke wijngaarden. Julian vinifieerde zijn wijnen trouwens in de kelder van Theo, momenteel bezit hij een eigen kelder. Elk jaar breidde hij zijn areaal beetje bij beetje uit, vaak met bijzondere percelen. Stokken van 90 jaar, 110 jaar,… Ware juweeltjes om topwijn te maken. De wijngaarden zijn omwille van hun ligging vaak moeilijk te bewerken, maar dat deert Julian niet. Geen compromissen. De kleine 5 ha worden in hoofdzaak door Julian en zijn vrouw Nadine zelf geoogst. Enkel plukkers die Julian zelf al lang kent mogen de druiven aanraken. In de kelder wordt alles spontaan vergist. Hij heeft zich ontwikkeld tot absolute Kabinett specialist. Mooie Kabinett kent een intense frisheid, gekoppeld aan een haast gewichtloze structuur. Wijnen die als een jong veulen over de tong dartelen, en geen enkel spoortje vermoeidheid nalaten. Dat ondanks een restzoetgehalte dat meestal tussen 20 en 40 gr/l ligt. Kabinett wijnen zijn uniek. Je kan deze stijl gewoonweg niet uitwisselen, dit zijn echte cool climate wijnen. De Kabinettwijnen van Julian zijn ware meesterstukken en horen bij de meest gezochte en kostbare van Duitsland.

Of nu in droog of restzoet, de wijnen van Julian zijn niet gewoon groots. Ze horen bij de elite in Duitsland. De kleine productie maakt dat de wijnen van Julian zeer gegeerd zijn en de vraag overtreft meermaals de productie. En daarmee komen we terug op het begin dit verhaal. Zonder de hulp van zijn goede vriend Johannes Jülg, en zonder het feit dat Julian grote fan is van Sergio Herman & The Jane, en hij zijn wijnen daar heel graag op de kaart wil zien, was het niet mogelijk een afspraak te maken. Maar eenmaal ontmoet, leerden we de bijzonder hartelijke Julian kennen. Hoe klein ook de volumes zijn die we van Julian Haart verkrijgen, we zijn meer dan trots deze wijnen in ons gamma te hebben.