FRÜHBURGUNDER, WÖRTHER & GROSSWALLSTÄDTER, VOM ROTEN STEIN

2023

GIEGERICH

Alcohol	12,50%
Bewaarpotentieel	6-8 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Rode zandsteen (Buntsandstein) met loessleem als toplaag
Druivenras	Frühburgunder
Formaat	0,75 l
Gastronomie	(Pluim)wild, wit vlees, runds- en lamsfilet
Lagering	(Gebruikte) barriques
Land	Duitsland
Regio	Franken
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium, verfijnd
Wijnsoort	Rood



Omschrijving

Wanneer een domein kiest om Frühburgunder te produceren, dan gaat ons hart wat sneller slaan. Want deze moeilijk te telen druif stelt hoge eisen (ja, een echte diva) en lijdt als vroegrijp ras onder de klimaatopwarming. In Churfranken heeft deze druif een eeuwenlange geschiedenis en hoort er dus bij de traditionele druiven. De broers weten perfect om te gaan met deze druif. Hier komt een pracht van een Frühburgunder in het glas waar het kleine bessenfruit, rijpe kers en subtiele kruidigheid een paringsdans aangaat met de frisse, elegante structuur. Zachtheid en elegantie domineren de mooie finale.

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

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

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.