RIESLING SPÄTLESE, TRITTENHEIMER APOTHEKE

2024

ANSGAR CLÜSSERATH

Alcohol	8,50%
Bewaarpotentieel	15 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Grijze leisteen
Druivenras	Riesling
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Fijne Aziatische keuken, zoetzure bereidingen, foie gras, frisse fruitdesserts
Lagering	Oude, houten foeders
Land	Duitsland
Regio	Mosel
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Zoet
Stijl	Speels zoet, fruitig, mineraal



Omschrijving

Ondanks de toegankelijkheid kan deze grootse Spätlese nog jaren ouderen. Niet alleen mineraal getypeerd, ook lichtjes exotisch en kruidig. De smaak is een virtuoos evenwicht tussen fruit en zuren. Lang en pittig in de mond. Persoonlijke lieveling… Alleen, bij het openen durft deze gesloten te zijn (in de jeugd), ttz een aroma dat zelfs wat reductief werkt. Geef de wijn even tijd om te ademen en geniet van een wijnstijl die zo verbonden is aan de Moezel, dat imitatie is uitgesloten.

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

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

ANSGAR CLÜSSERATH

In 2004 proefden we voor de eerste keer wijn van Eva, op het trouwfeest van Johannes en Elli Geil. Het was een Riesling Spätlese 2003 van de Trittenheimer Apotheke. Ondanks de warme jaargang zat die wijn boordevol frisheid. Nog geen week later bezochten we haar domein en leerden we haar sympathieke ouders kennen: Elsbeth en Ansgar.

Sommigen beschouwen Weingut Ansgar Clüsserath nog altijd als een *Geheimtipp*, maar aangezien Eva sinds 2001 al verantwoordelijk is voor de vinificatie doet dat eigenlijk wat afbreuk aan haar geweldige talent. Voor ons is ze een gevestigde waarde, die in alle stilte en discretie de weg naar de top heeft getimmerd. Ze maakt de meest fijne stijl van alle domeinen in Trittenheim, de wijnen tonen door hun finesse meer kenmerken van de Saar dan de Mittelmosel. Hoe ze dit bereikt? Door extreme selectie van de druiven. We zien het nog zo voor ons: tijdens de pluk stonden drie boxen naast elkaar in de Trittenheimer Apotheke. Elke druif werd bekeken, de gezonde maar niet overrijpe druiven werden geselecteerd voor de droge wijn, de volrijpe druiven werden voorzien voor Spätlese en in de kleinste box lagen de botrytisdruiven voor Auslese. Zelfs voor de instapwijnen (vom Schiefer) gaat het oogstteam meermaals door de wijngaarden. Eva heeft trouwens een opvallend hoog aandeel droge wijn voor de Mosel, wel 70 %. "*Mijn vader maakte al in de jaren 1980 veel droge Riesling. De Trittenheimer Apotheke is door de zuidwestelijke positie ideaal daarvoor. Tot 's avonds baden de druivenstokken in de zon. Voldoende rijping dus, maar niet té*", vertelt Eva. Op de Trittenheimer Apotheke heeft ze veel verschillende percelen op uiteenlopende hoogtes. Tussen het oogsttijdstip van de laagste en de hoogste percelen ligt 10 tot 12 dagen. De percelen bovenaan gebruikt ze voor de frisse, restzoete Kabinett. Ook Eva beschouwt deze stijl als uniek voor de Mosel, en merkt een zekere revival, maar dan vooral bij sommeliers uit de betere restaurants. Eva maakt echte Kabinett, geplukt met maximaal 85° Oechsle in een ongelooflijk dartele stijl.

Eenmaal de druiven zijn aangekomen in de kelder krijgen ze een korte schilmaceratie, de duur is afhankelijk van wat ze beoogt en van de jaargang. Alle wijnen gisten spontaan op klassieke oude *Fuder*. Vaak erg lang, tot diep in het voorjaar na de oogst.
Omdat ze getrouwd is met Philipp Wittmann uit Rheinhessen zou het praktischer zijn de druiven daar te verwerken. Er zijn wijnbouwerkoppels die dat doen. "*Maar mijn kelder hoort bij het terroir, ergens anders wijn maken zou ook de stijl van mijn wijn wijzigen.*" En zo pendelt Eva voortdurend tussen Westhofen in Rheinhessen en Trittenheim. Familiaal is dat geen evidentie, voor de wijn is het de beste keuze.

Naast de Trittenheimer Apotheke heeft Eva nog kleine perceeltjes in de Trittenheimer Altärchen, Piesporter Goldtröpfchen, Dhroner Hofberg en Neumagener Rosengärtchen. In totaal 5 ha, klein en overzichtelijk dus. Wanneer we een wijn uit haar gamma mogen kiezen, dan is dat zonder twijfel de Riesling Steinreich. Dat is de verpersoonlijking van grandioze droge Moselriesling, met alle daarbij horende subtiliteit. Zo fragiel, vertederend, mysterieus zelfs. Deze wijn vraagt tijd in de karaf, of in de kelder en ontluikt zich met mondjesmaat. Een ontroerend mooi glas. Sinds kort komen alle druiven voor Steinreich uit Trittenheim, een echte *Ortswein* dus, daarvoor gebruikte ze ook druiven uit Neumagen-Dhron en Piesport. De restzoete predicaten zijn volledig in het stijl van het huis: boordevol prachtige zuren gekoppeld aan een eerder slanke en toch diepe structuur. Dat ook haar vader Ansgar al prachtige wijnen maakte bewezen flessen uit 1988, 1990 en 1992 die we er meermaals kon proeven. Dit domein vertegenwoordigt de klassieke Moselstijl, met wijnen die niet uitwisselbaar zijn.

Eva werd in mei 2022 door Falstaff verkozen tot wijnmaakster van het jaar in Duitsland.