

SPÄTBURGUNDER "EDITION 04-11" (EXCLUSIEVE CUVÉE VINIKUS&LAZARUS)

2016

SHELTER WINERY

Druif	Pinot Noir / Spätburgunder
Land	Duitsland
Regio	Baden
Bodem	Loess, kalk
Lagering	1 barrique van 9j jaar + 1 barrique van 5j
Stijl	Mineraal, complex
Serveren	In een breed glas op 16°
Bewaring	8-9 jaar vanaf oogst
Alcohol %	13 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	Gerechten met een duidelijk "aards" accent zoals bospaddestoelen, verder pluimwild, kalfszwezeriken, eend,...

Gerecht



Omschrijving

Net zoals in 2015 brengen we ook van 2016 een eigen cuvée Shelter Winery uit. We selecteerden terplekke 2 vaten die samen een pracht van een Spätburgunder editie zullen vormen. 2016 kondigt zich net zoals 2015 aan als een prachtig rood wijnjaar. Zet Shelter Winery intussen maar bij de allerbeste rode domeinen van Duitsland.

Wat hebben we geselecteerd? Beide vaten komen uit de Bienenberg wat één van de beste wijngaarden voor Spätburgunder uit Duitsland is. Bij de VDP staat Bienenberg daarom ook als "Grosse Lage" (Grand Cru) geboekt. Het eerste vat is van oude stokken (+40 jaar), en is een oude barrique uit 2008. De directe houtinvloed is daarom ook quasi nihil. Het stuk waar dit gedeelte vandaan komt ligt hoger op de helling en loopt parallel met de Wildenstein, wat bij collega Huber intussen een cultwijn is geworden. De wijnstijl uit dit vat is heel puristisch: grote finesse, directe fruitstijl en rafijne structuur. Dit vat werd voor onze cuvée geblend met eveneens een aandeel Bienenberg, maar dan van een lager gelegen perceel. De stokken zijn er jonger (10 jaar), maar de gebruikte kloon is een hoogkwalitatieve "Geisenheimer" versie. Kleine trossen, met een van nature laag rendement (maximaal 30 hl/ha). De lagering gebeurde op Amerikaanse eik, maar met zachte toasting en van een Franse tonnelier. De barrique stamt uit 2012, vandaar ook een subtiele houtinvloed. De wijnstijl van dit vat is vlezig en intens. Vleugje vanille, maar ook prachtige zuren.

De combinatie van deze 2 vaten is zowel krachtig, precies als verfijnd fruitig. Knappe lengte met veel spanning en een onderliggende vlezigheid. Je leest het: we zijn er trots op!

Oplage van 504 flessen + 48 magnums.

SHELTER WINERY

Shelter Winery is het jonge levenswerk van Silke en Hans-Bert Espe. Beiden zijn ze actief in de wijn, maar een eigen domein hadden ze niet. Met hun spaarcenten kochten ze enkele percelen aan rond Kenzingen, op een steenworp van de Kaiserstuhl. Zonder materiaal (tractor e.d.) en zonder kelder lieten ze zich gaan in dit avontuur. Ze huurden een oude bunker (vandaar "Shelter") voor de vinificatie van hun wijnen. Stromend water was er niet, elke dag reeds Hans-Bert met zijn jeep en aanhanger

achter een vat water. Vandaag hebben ze hun eigen kelder. In de wijngaard is alles manueel te doen: verder kiezen ze voor biodynamische principes, superlage rendementen voor de topwijn (18 hl/ha!) een lijn die ze ook verderzetten in de kelder. Geen filtering en een absoluut minimum aan sulfiet. Het resultaat: indrukwekkende Pinot Noir! Opgepast: zoek geen blockbuster, want dit is pure, fluwele finesse. Dit kleine domein, amper 4,5ha met een productie van ca. 20.000 flessen heeft zich op nog geen 10 jaar tijd een plaats bij de Duitse top weten te bemachtigen.

Dit stukje Duitsland hoort bij de warmste van het land. We bevinden ons randje Kaiserstuhl, een oud vulkanisch gebiedje, gelegen tussen de Rijn en het Zwarte Woud, niet ver van Colmar en Freiburg. De heuvels overstijgen de 500m niet, en in dit glooiend massiefje groeit een uitzonderlijk hoog aandeel Pinot druiven (Blanc, Gris en Noir). Het is hier zelfs te warm voor Riesling, vandaar dat je deze druif er amper vindt. In tegenstelling tot de Kaiserstuhl met de vulkanische en loessbodems, kan Shelter Winery rekenen op bijzonder kalkrijke wijngaarden. De wijnen zitten daardoor minder op kracht, des te meer op een ragfijne, minerale structuur.