

GRANDE CUVÉE, SEKT, BRUT NATURE

2020

GIEGERICH

Alcohol %	12,00%
Bewaarpotentieel	Jong drinken, maar kan ook enkele jaren mee
Bodem	Rode zandsteen (Buntsandstein)
Druivenras	Chardonnay, Spätburgunder / Pinot Noir, Weissburgunder / Pinot Blanc
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, fijne visgerechten, schaaldieren, wit vlees
Jaargang	2020
Lagering	30 maanden sur lattes
Land	Duitsland
Regio	Franken
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Schuimwijn
Stijl	Mousserend, finesse, complex
Wijndomein	Giegerich



Omschrijving

Dat de broers Giegerich aan de poort van de Duitse top aan het kloppen zijn, staat buiten discussie. Meer nog, ze ontpoppen zich tot echte allrounders. Ze beheersen wit en rood, een constante blijft echter hun bourgondische stijl. Met deze Sekt zetten ze voor ons meteen een stap bij de allergrootsten in Duitsland. Want wat een onwaarschijnlijke, complexe Sekt is dit. Dit kan meteen mee met prachtige Champagne. Dat het “versekten” (de tweede gisting) onder de hoede kwam van Nico Brandner van Griesel & Compagnie, heeft ook tot dit virtuoos eindresultaat geleid. De druiven voor deze cuvée werden allemaal geoogst in 2020, de samenstelling is 40% Weissburgunder, 40% Chardonnay en 20% Spätburgunder. De wijn vergistte spontaan en verbleef een jaar op oude barriques. Voor de tweede gisting ging de wijn naar het top Sekthuis Griesel & Compagnie in de Hessische Bergstrasse. Daar was er 30 maanden gistcontact om met 2 gr dosage te worden gedegorgeerd.

Wat kunnen we er verder over melden? Dat je dit echt moet geproefd hebben. Complexe aroma's van geroosterd brood, kruidig ook, hint geel fruit met mineraliteit. Kracht en finesse gaan hand in hand, fijne pareling, met een complex smaakgeheel. Erg vineus, dit is zoveel meer dan een “schuimwijn”, maar een schitterende maaltijdbegeleider. Probeer maar eens een bereiding van gevogelte en truffel. Een nadeel: er werden maar enkele honderden flessen van gemaakt. Des te meer zijn we gelukkig dit te kunnen aanbieden.

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+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, Würth 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 keukens bij hun wijnen.