

RIESLING, BOCKENAUER STROMBERG, VDP.GG

2023

SCHÄFER-FRÖHLICH

Alcohol %	13,00%
Bewaarpotentieel	15 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Porfier en melafier
Druivenras	Riesling
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Fijne visgerechten, schaal- en schelpdieren (in pure bereidingen), gevogelte, meditatie wijn
Jaargang	2023
Lagering	Inox
Land	Duitsland
Regio	Nahe
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Witte wijn
Stijl	Intens, mineraal, complex
Wijndomein	Schäfer-Fröhlich



Omschrijving

Wanneer je in de imposante Felseck staat zie je aan de overzijde van het rustige dorp Bockenu een heuvelkam met een bos. Achter dit bos is de Grosse Lage Stromberg helemaal verstopt. Het is in vele opzichten een extreme wijngaard. Hier en daar zijn de hellingspercentages zeer steil en de aanwezigheid van grote porfierstenen maakt het werk in de Stromberg er al evenmin eenvoudiger op. Je moet voortdurend opletten waar je je voeten plaatst. De van oorsprong vulkanische bodem gecombineerd met de beschermende ligging maakt van deze wijngaard één van de beste in de Nahe. Zeker in handen van Rieslingvirtuoos Tim Fröhlich. De Grosses Gewächs van Stromberg is enorm puristisch, duidelijk tonen van vuursteen, het fruit zit achter een gordijn van mineraliteit. In de mond een intense structuur, waar kracht en sappigheid hand in hand gaan. Zelfs hintten van citroengras en subtiele exotische ondertonen. Dit is waarlijk grote Riesling en een must voor de fans van Schäfer-Fröhlich!

Hoogte: 220-290 m • Bodem: Porfier en melafier (vulkanisch)

SCHÄFER-FRÖHLICH

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

Tim Fröhlich rijgt de superlatieven bij elkaar. Is het door zijn eigenzinnige stijl, zijn bewuste keuze voor spontane gisting, zijn perfectionisme? Feit is dat Tim één van 's werelds beste Rieslingmakers is. Daarvoor beschikt hij over een indrukwekkend areaal van Grosse Lagen (Grand Cru percelen).

We importeren dit domein al sinds 2009, Schäfer-Fröhlich was toen al bezig een plaatsje onder de allergrootsten in Duitsland in te nemen. Niet alleen zorgde de immense kwaliteit voor een echte aha-erlebnis bij het eerste keer proeven, de geheel eigen stijl boeide ons onmiddellijk. Tim Fröhlich (°1974) is een meester in spontane gisting, de wijnen tonen daarom in de jeugd een reductieve ondertoon, maar het is vooral van belang wat erachter steekt. Zijn wijnen zijn zoveel meer dan sponti, de term die Duitsers gebruiken om dat wilde aroma te benoemen. Een gerijpte fles snoert iedereen meteen de mond. Het zijn wijnen met een ragfijne, ongelooflijke diepe mineraliteit dat dominantier is dan het fruit, het nerveuze en wilde karakter van de jeugd gaat na bewaring over in een complex geheel waar frisheid en spanning centraal blijft staan. De wijnen tonen een puurheid, in de jeugd als ruwe diamant, na rijping wordt het een kostbare edelsteen.

Spontaan vergisten is heilig voor Tim en hij toont ook lef. We herinneren ons levendig de oogst van het moeilijke jaar 2010. Hij wachtte tot diep in november om de druiven te plukken voor zijn Felseneck GG. Het gaat hem eigenlijk niet om bewust 'laat' te oogsten, het juiste moment is van belang. Geen compromissen dus, alleen kwaliteit telt, hoe arbeidsintensief de rit ook is. Wanneer je met hem spreekt valt die ontzettende focus op, iets wat je ook sterk merkt in zijn wijnen. Wat hij klaarspeelt met Riesling, van droog tot restzoet, doen weinigen hem na. We noemen hem een Rieslinggenie, en met die mening staan we niet alleen.

We bevinden ons in het Ellerbachdal, een uithoek in het westen van de regio. Nadat je de afslag op Bundesstrasse 41 in Waldböckelheim neemt, heb je het idee het eigenlijke wijngedebiet te verlaten. De weg daalt door een bos naar het kleine en rustige Bockenau. Zelfs vanuit het centrum zie je amper wijngaarden staan. Deze koele uithoek was niet altijd de thuishaven van een van Duitslands beste Rieslings, de klimaatopwarming samen met het immense talent van Tim zette Bockenau helemaal op de kaart. De familie Fröhlich is al ruim 200 jaar actief in de wijnbouw, destijds gedwongen door het feit dat op de stenige ondergrond op steile hellingen nu eenmaal niets anders groeide. De ouders van Tim zagen echter potentieel en langzaam groeide het aanzien van de wijngaard Bockenauer Felseneck. In de jaren 1970 bezaten ze 2,5 ha, vandaag telt het domein 20 ha met een groot areaal Grosse Lagen: de huiswijngaard Bockenauer Felseneck (leistein, kwartsiet), Bockenauer Stromberg (porfier, melafier), Monzinger Halenberg (leistein, kwartsiet), Monzinger Frühlingsplätzchen (rode leistein, rode leem en kwartsiet), Schloßböckelheimer Felsenberg en Kupfergrube (beiden porfier en melafier). Wie wil weten hoe zilt proeft in wijn, moet maar eens een Felseneck GG openen.

De Grosse Gewächse horen bij de meest gezochte in Duitsland, vergeet daarom de schitterende Ortsweine Riesling Schiefergestein (de tweede wijn van de Bockenauer Felseneck) en Riesling Vulkangestein (blend van jongere stokken uit de vulkanische grosse Lagen) niet. In restzoet toont de Riesling Kabinett van het koelste gedeelte van de Felseneck zich messcherp en precies. De Spätlese Goldkapsel komt van oude stokken uit de Felseneck en is haast elektriciteit in de mond. Minerale frisheid zorgen ervoor dat het fruitig zoete nooit de bovenhand krijgt. Beerenauslese en Trockenbeerenauslese worden in kleine oplages gemaakt, ook daar excelleert Tim.

Tim verenigt zowel de typische, koelere stijl van de Nahe, als zijn eigen handschrift. Geen van beiden domineert, los van die sponti in de jeugd. Daarmee hoort hij bij de grootste Rieslingmakers uit deze tijd. In 2023 zal de nieuwe kelder klaar zijn, op een plateau naast de Bockenauer Stromberg. Het einde van het kwaliteitsverhaal is nog lang niet in zicht.