

RIESLING, SCHLOSSBÖCKELHEIMER FELSENBURG, 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

Tussen Felseneck en Felsenberg lijkt woordelijk niet veel verschil te zitten, maar geografisch en geologisch is dit absoluut wel het geval. Felsenberg hoort bij het dorp Schlossböckelheim (ten ZO van Bockenau), en ligt lager (125m tgo 220-300m van de Felseneck). Het stijgingspercentage bedraagt er 45-55%. De expositie is eveneens zuidelijk, maar de bodem verschilt volledig van de Felseneck. In deze Felsenberg is de bodem van oorsprong vulkanisch, en bestaat er voornamelijk uit porfier. De vegetatie zet zich in het voorjaar hier vroeg in gang. Qua stijl zitten we hier in opperste finesse, minder de gebalde kracht van de Felseneck, wel een bijzonder subtiele minerale stijl, met zelfs een zilte ondertoon. Riesling met een gevoelige snaar, die je best jaren laat rijpen.

Hoogte: 130-200 m • Bodem: Porfier en melafier

SCHÄFER-FRÖHLICH

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

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

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 rafelige, 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.