

SPARKLING BRUT NATURE

2016

SHELTER WINERY

Alcohol %	12,50%
Bewaarpotentieel	Drinkklaar
Bodem	Mosselkalk, loess
Druivenras	Spätburgunder / Pinot Noir
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, fijne visgerechten, schaal- en schelpdieren
Jaargang	2016
Lagering	Minimaal 60 maanden sur lattes
Land	Duitsland
Regio	Baden
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Schuimwijn
Stijl	Mousserend, finesse, complex
Wijndomein	Shelter Winery



Omschrijving

De Sekt van Shelter kennen we al jaren en we zijn er zondermeer fan van. Ook in de Duitse pers wordt bevestigd dat dit één van de mooiste Duitse bubbels is. Deze Sekt, volledig volgens de klassieke methode uiteraard (zoals Champagne), bleef maar liefst meer dan 60 maanden sur lattes en is een schitterende combinatie van zinderende frisheid, elegantie en mooie gisttonen. Complex, en tegelijk ook bijzonder benaderbaar. Finesse, lengte, subtiliteit. Klasbak! Gaat moeiteloos mee met zeer mooie Champagne.

Het bijzondere aan deze Sekt is dat enkel de koelere jaren bij Shelter winery worden gebruikt voor hun Sektproductie. Dit met het oog op precisie en finesse. Wat dan weer wordt onderstreept door het uitblijven van dosage, een Brut nature dus. De stille wijn (blanc de noir van Pinot Noir) kreeg bovendien een houtlagering.

SHELTER WINERY

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

Shelter Winery is het levenswerk van Silke en Hans-Bert Espe, 2003 was hun eerste jaargang. Hun wijnen tonen finesse, zijn subtiel gerookt, vertederend fijn en boordevol complexiteit. Een stijl die prachtig contrasteert met de krachtigere Spätburgunders die uit de naburige Kaiserstuhl. Hans-Bert & Silke werden in al die jaren vrienden en jaar na jaar groeide de reputatie van het domein. Samen met Weingut Bernhard Huber is het thans het bestedomein van Breisgau en prijken ze aan de top in Duitsland.

De Kaiserstuhl ligt een steenworp verwijderd, het klimaat is grondig verschillend. Een wijnbouwer zei me eens dat je zomeravonden in de Kaiserstuhl in korte kledij kan doorbrengen. *“In Breisgau voorzie je best een deken,”* lachte hij, bijna smalend. Koele winden vanuit het Zwarte Woud dalen 's avonds en 's nachts af naar de Rijnvallei en verfrissen de percelen. Het regent er ietsje meer dan in de Kaiserstuhl. De wolken botsen er op de westelijke flanken van het gebergte. Maar met de klimaatsverandering is dat ook weer relatief. Buitensporige regen valt er zelden. Dit koelere klimaat is al een reden voor de ragfijne stijl bij de beste domeinen. Een andere reden daarvoor is de aanwezigheid van mosselkalk, samen met loess vormt het er de belangrijkste bodem.

Toen Hans-Bert en Silke hun eerste percelen in 2003 wilden kopen, was het moeilijk iets te verkrijgen. Aangezien ze niet uit de regio kwamen, wou amper iemand aan hen verkopen. Thans hebben ze 5 ha en dat wensen ze niet meer uit te breiden. Het meeste werk doen ze met hun twee, een tractor hebben ze niet. Hun handen zijn het belangrijkste werkorgaan.

Ze studeerden samen aan de wijnbouwuniversiteit van Geisenheim (Rheingau) en vestigden zich in 2003 in Breisgau. Hun droom om grote spätburgunder te maken wilden ze hier verwezenlijken. Twee kleine percelen, elk 0,8 ha met stokken uit 1978 en 1981, brachten een handvol flessen van het extreem warme 2003 voort. Een eigen kelder hadden ze niet. Ze huurden een leegstaande bunker op een voormalige luchtmachtbasis van de Canadezen in Lahr. Vandaar “Shelter Winery”. Het was er primitief werken, stromend water hadden ze niet. Het belette hen niet van meet af aan schitterende wijn te maken, die ze als Pinot Noir uitbrachten. Hans-Bert werkte daarnaast voor Weingut Graf Wolff Metternich in Durbach (Ortenau). Silke had een job op het wijnbouwinstituut van Freiburg. Vandaag werken ze samen en hebben ze een eigen kelder in Kenzingen die qua architectuur nog herinnert aan die bunker. Het gamma bestaat uit een instap Spätburgunder met ongelooflijke prijskwaliteit, een grote Pinot Noir en sinds enkele jaren een kleine productie van de zeldzame topcuvée Pinot Noir N114. N114 is het “huisnummer” van de bunker destijds. De stokken zijn geplant in 1971 en de locatie blijft een geheim van Silke en Hans-Bert. Het is een bijzonder puristische, minerale en complexe versie waarmee ze in de hoogste liga spelen.

Naast de frisse en kurkdroge Blanc de Noir, Rosé de Noir en de strakke en fijne Chardonnay maakt Shelter Winery een van de mooiste Sekte in Duitsland, de Sparkling Brut van Spätburgunder (eveneens Blanc de Noir). De stille wijn wordt gelagerd op oude barriques en voor de tweede gisting op fles blijft de Sekt minimaal 48 maanden sur lattes, vaak langer. Met een dosage van amper 1,5 gr/l mag dit zonder twijfel naast mooi Champagnewerk staan. Ze bezitten percelen in de beste wijngaarden van onder andere Malterdingen, Bombach en Kenzingen, maar vermelden geen wijngaardnaam op het etiket. Met uitzondering van de N114 zijn hun wijnen blends van verschillende locaties. Hun productie blijft bewust klein, het gemiddelde rendement ligt tussen de 30 en 40 hl/ha. De meeste van hun spätburgunderklonen zijn Duits. De benaming “Pinot Noir” voor hun topwijnen zou je daarom in de war kunnen brengen. Er is een tendens in Duitsland om Franse en nieuwe kwalitatieve Duitse klonen aan te planten maar de stokken van Shelter Winery zijn oud. De stok zelf doet aan rendementsbeperking en Hans-Bert liet me al vaak verstaan dat de impact van kloonkeuze op de wijn ook niet mag worden overschat. Het zijn grote wijnen van twee gepassioneerde mensen.

Om onze goede band met dit domein te onderstrepen brengen sinds enkele jaren onze eigen Spätburgundercuvée van Shelter Winery uit. Samen met Hans-Bert proeven we de vaten en blenden we er 2 die als wijn exclusief voor Vinikus & Lazarus wordt gebotteld.