

SYLVANER, RÖDELSEE, VDP.ORTSWEIN

2017

WELTNER

Alcohol %	12,50%
Bewaarpotentieel	10 jaar vanaf oogstjaar
Druivenras	Silvaner
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Riviervissen, groententaarten, wit vlees
Jaargang	2017
Lagering	Inox
Land	Duitsland
Regio	Franken
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Witte wijn
Stijl	Licht tot medium, mineraal
Wijndomein	Weltner



Omschrijving

Voor deze Ortswein gebruikt Paul Weltner percelen aan de voet van de Schwanberg. De bodem is er wat rijker, vetter. Ook bijzonder is dat Paul van enkele wijnen een deel pas na enkele jaren op de markt brengt. Want we herhalen het graag: mooie Silvaner kan rijpen en heeft er zelfs baat bij. Deze Ortswein van 2017 is nog altijd in volle vorm, zonder dat echt evolutie te merken is. Er zit een zekere rust in deze wijn, met perfecte balans tussen vulling en frisheid. Het filmende karakter is nu wat meer uitgesproken dan in de jonge versie. Verder merk je alles wat Silvaner zo typisch maakt: groene kruidigheid, zacht geel fruit, wat asperge. Erg charmante stijl, met opvallende lengte. Pracht van een wijn.

WELTNER

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210 Linden



+32 16 43 73 78
info@vinikusenlazarus.be
www.vinikusenlazarus.be

Paul Weltner vertegenwoordigt een Sylvanerstijl (jawel, met 'y' bij hem) die staat voor fijnheid en precisie, maar ook voor Sylvaners die tijd vragen. In het meest oostelijke gedeelte van Franken, Steigerwald, maakt hij op de Keuperbodem bijzondere en grootse wijnen van dit oude, onderschatte druivenras.

Van de 3 bodemtypes in Franken is Keuper het meest complex. Het betreft namelijk niet 1 type bodem, het gaat over een verzameling van allerlei lagen met een mix van zandsteen, mergel, gips, enz... Deze complexiteit gaat terug tot het laatste gedeelte van het Triastijdperk (250 – 200 miljoen jaar geleden) waar allerlei eilanden en mangroves werden gevormd. Allerelei kleine schaaldieren leefden er toen. Vooral de lagen gips geven een geheel eigen stijl van wijn. Gips is calciumsulfaathoudend, in tegenstelling tot het calciumcarbonaathoudende Muschelkalk (mosselkalk) in het centrale gedeelte van Franken. Hoe hoger het aandeel gips in de bodem, hoe rechter, mineraler en puristische de wijnen proeven. Maar ze hebben ook tijd nodig. Zo ook de wijnen van Paul. Zijn perceelselecties pieken pas na minimaal 5 tot 8 jaar, en 10 tot 20 jaar bewaren is geen probleem. En dat voor Sylvaner? Inderdaad, hoe onderschat deze druif ook is, het ras is zonder twijfel in staat grote wijnen te geven.

Wijnbouw zit al vijfhonderd jaar in de familie Weltner, maar tot honderd jaar geleden werden de druiven verkocht aan anderen. In de beginperiode was dat vermoedelijk aan de toen machtige cisterciënzer abdij van Ebrach, ook gelegen in het Steigerwald. De topwijnngaarden met keuperbodem van Paul Weltner zijn al eeuwenlang gekend: Iphöfer Julius-Echterberg, Rödelseer Küchenmeister, Schwanleite en Hoheleite.

Bij de vader van Paul lag de focus op droge wijnen, met een flink aandeel silvaner. Toen al had het domein een uitstekende reputatie, een bewijs daarvan is het lidmaatschap bij VDP sinds de jaren 1980. De vraag of hij veel anders doet dan zijn vader, wimpelt hij lachend af. "Journalisten zouden graag horen wat ik zo anders doe, maar waarom veranderen wat al goed was". Wanneer er toch een verschil is, dan spreekt Paul over zijn werk in de wijngaard. Zijn vader werkte biologisch, maar niet dogmatisch. Dat zet hij verder, en besteedt nog meer aandacht aan zijn stokken en het biologisch evenwicht. "Tijdens de oogst moeten ze me ook met rust laten, dat is het meest cruciale tijdstip van het jaar. Ik werk veel op buikgevoel en wil oogsten voor een te grote rijpheid wordt bereikt. Oogst je te vroeg of te laat, dan zijn de wijnen uitwisselbaar met andere regio's. Enkel wanneer je op het juiste moment plukt bereik je de expressie van je terroir". Een degustatie bevestigde de grote verschillen tussen zijn percelen. De Silvaner Küchenmeister is meer ingetogen en kruidiger dan de Julius-Echter-Berg. Beiden komen als Erste Lage op de markt.

Zijn wijnen tonen overigens nergens een spoorje houtinvloed. "Ik gebruik hout tot zolang je het niet merkt. Maar mijn wijnstijl werkt het beste op inox." In al wat hij zegt merk je een consequente houding, passie en zelfzekerheid. Het domein wil hij ook niet meer uitbreiden. Met 11 ha heeft hij alles onder controle, en hij wil bovenal wijnbouwer blijven.

Wie top Silvaner uit het Steigerwald wil ontdekken, is hier aan het juiste adres. In de mooie vinotheek, waar een doorsnede van een keuperbodem als kunstwerk hangt, proef je in familiale sfeer doorheen het rijke gamma. Trek nadien je wandelschoenen aan, en stap de Schwanberg doorheen de beroemde percelen op. Het uitzicht is geweldig. Ideaal doe je dit met ondergaande zon, begeleid door een glas Silvaner van Weltner.