

Naam van de wijn: Riesling Lieblich

Producent: Weingut Dr. Loosen

Herkomstbepaling: Riesling, Mosel, Duitsland

Druivenras(sen): riesling

Culinair advies: aperitief, mosselen, garnalen, quiches, salades, geitenkaas en Aziatische gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2013 89p Wine Spectator - 2012 91p Wine Spectator - 2011 89p Wine Spectator - 2010 90p Wine Enthousiast

Smaaktype: Net niet droog (off-dry), licht, elegant en zacht.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling

Serveren: 8 tot 10°C.

Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.



Wijnbedrijf: Dat Ernst Loosen een bevlogen en buitengewoon getalenteerd wijnmaker is, heeft hij al zonder meer bewezen met de excellente riesling wijnen die hij al bijna dertig jaar maakt op het Weingut Dr. Loosen dat aan Moezel ligt bij het plaatsje Bernkastel. Dat zijn energie tomeloos is, bewees Ernst Loosen in 1996 toen hij de uitdaging aannam wijngaarden van het 250 jaar oude in versukkeling geraakte Weingut J.L. Wolf over te nemen. Hij renoveerde het wijnbedrijf en veranderde de naam in Villa Wolf. Hij maakt, met zijn team, een reeks opvallende wijnen wat prijs-kwaliteitverhouding betreft, met duurzaamheid en minimale interventie als uitgangspunten. Daarnaast maakt Ernst Loosen ook nog van druiven, die bij speciaal geselecteerde wijnboeren worden aangeschaft, een basislijn van drie verschillende riesling wijnen uit de Moezel vallei die hij met merk Loosen op de markt zet. Dit zijn de DR. L Riesling Sparkling (mousserend), de DR. L Riesling Trocken (droog) en de DR. L Riesling (lieblich is off-dry).

Regio: In de jaren zeventig van de vorige eeuw kwam in Duitsland een wetgeving tot stand met verplichte kwaliteitskeuring en een classificatiesysteem waarin dertien wijnbouwgebieden (Anbaugebiete) werden vastgelegd. De belangrijkste Anbaugebiete zijn: Mosel, Pfalz, Rheingau, Nahe, Mittelrhein en Rheinhessen. De Mosel is een langgerekt gebied langs de rivier de Moezel, van de stad Trier tot aan de Rijn bij Koblenz. Het is het oudste wijngebied van Duitsland, de Romeinen legden al zo'n honderd jaar na het begin van onze jaartelling de eerste wijngaarden langs de Moezel aan. Het gebied heeft een koel noordelijk klimaat, maar met veel zon. Hierdoor rijpen de druiven weliswaar langzaam maar ook optimaal en tegelijkertijd worden er de juiste vaak ragfijne zuren opgebouwd. Ook de bodemsamenstelling en ligging van de veelal onmogelijk steile hellingen langs de kronkelende Moezel maken dit tot een gebied met diverse terroirs en buitengewoon geschikt voor kwaliteitswijnbouw. De Wijnen die vooral expressief, verfijnd, mineralig, droog dan wel zoet tot edelzoet zijn en tot de absolute wereldtop van de witte wijnen behoren.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september worden de druiven met de grootste zorg met de hand geplukt waarna men in de vinificatiekelder, na directe pneumatische persing, het sap een temperatuur gecontroleerde (18°C) alcoholische gisting laat ondergaan op roestvrijstalen tanks. Wanneer de wijn het gewenste alcohol percentage heeft bereikt, wordt deze zeer snel afgekoeld tot 0°C om de gisting geheel te stoppen. Na speciale filtering wordt de wijn overgestoken op schone rvs-tanks en laat men deze zonder de malolactische gisting te laten voltrekken, rusten voor enkele maanden. Hierna assemblage van de wijn met aansluitend klaring, lichte filtering en botteling.

Smaakimpressie: een alcoholpercentage van 8,5% met 43 gram restsuikers. Helder licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, verse druiven, appel en iets van abrikozen. In het smaakpalet tonen van citroenschil, wederom appel en een vleugje van tropisch fruit die gepaard gaan met duidelijke restsuikers die nerveus frisse zuren in de afdrank enigszins maskeren.