

Naam van de wijn: 1^e Lage Uhlen Roth Lay

Producent: Weingut Heymann-Löwenstein

Herkomstbenaming: Mosel, Duitsland

Druivenras(sen): riesling 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de wijngaarden van Weingut Heymann-Löwenstein liggen in het (nog) relatief koele klimaat van het Mosel dal. De riesling druiven krijgen hier ruime tijd om volledig te rijpen. Daar waar 100 dagen na de bloei meestal wordt geoogst, hangen de druiven hier 160 dagen 'op een laag pitje' hun aroma's te ontwikkelen. De wijngaarden liggen op extreem steile hellingen met daarop aangelegde terrassen. De wortels van de oude riesling wijnranken kunnen tot 30 meter diep reiken. De aanplantdichtheid bedraagt meer dan 7000 stokken per hectare, de leeftijd van de stokken ligt tussen 20 en 55 jaar en de opbrengst wordt beperkt tot maximaal 50 hl per hectare. De leisteenbodem ontstond hier 400 miljoen jaar geleden, in het Devoon tijdperk. De vele lagen leisteen hebben elk hun eigen uiteenlopende eigenschappen. Die verschillen in terroir worden bij Weingut Heymann-Löwenstein in de wijn gesublimeerd tot een culturele erfenis, tot een authentieke zintuiglijke ervaring die de wijn een meerwaarde geeft en het laat uitstijgen boven 'een lekker glas'. De terroirwijnen van dit topdomein laten u als het ware meegenieten van een symfonie van kleur, geur en smaak, waarin het terroir dirigeert en de riesling druif telkens de 1^e viool speelt.



Vinificatie (wijnbereiding): alle wijnen ondergaan dezelfde vinificatie: gisting met wilde gistcellen, 10 maanden rijping op RVS tanks en hout, geen klaring. De wijnen bezitten allemaal een uitstekend evenwicht tussen de basisonderdelen van een wijn: suiker, zuur, alcohol en fenolen. In hun jeugdige leeftijd zal het evenwicht nog niet perfect zijn, dit wordt pas na minstens twee jaar geduld bij de droge wijnen bereikt. Bij de zoete wijnen is meer tijd nodig: 10 jaar bij de auslese, 15 jaar bij de auslese met een gouden capsule, 20 jaar en meer bij de beerenauslese en trockenbeerenauslese. De wijnen – droog of zoet – van de 'schieferterrassen' rijpen iets sneller dan die van single vineyards.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: alle wijnen van dit domein ontwikkelen meer aromatische diepte en breedte na enige tijd luchten in een karaf

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: op de Uhlen liggen de wijngaarden als in een amfitheater en vangen elke zonnestraal. De Uhlen Roth Lay ligt in het brandpunt van Uhlen. Hier domineert de donkerrode leisteen met kwartsiet, waarin lichtrode tot okerkleurige lagen van zacht, kalkachtig sediment liggen. Dit geeft doordringende wijnen, met veel rijp fruit, kruidige nuances, heerlijke kracht en mineraliteit. Serveren: 10-12°C. Bewaren: drinken vanaf 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: bijzonder aanbevolen bij gebraden beenham, gans, tamme eend of wildzwijn met asperges, het liefst geen spierwitte, maar asperges met een paarse of groene kop, groene asperges of nog beter, korenaarasperges! Eveneens te proberen met rivierkreeftjes of langoustines.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 92 punten Eichelmann 2009

Smaaktype: Fris, medium body, krachtig, mineraal en complex