

Naam van de wijn: Riesling Trocken

Producent: Dr. Loosen / Loosen Brothers

Herkomstbenaming: Mosel, Duitsland

Druivenras(sen): riesling 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het domein Dr. Loosen is al meer dan 200 jaar in het bezit van dezelfde familie. Toen Ernst Loosen het roer in 1988 overnam, kwam hij in het bezit van zeer bijzondere wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van meer dan 60 jaar! Een deel van de wijngaarden bestaat zelf uit ongeënte stokken van meer dan 120 jaar oud! Om wijnen van wereldklasse te kunnen produceren, bracht Ernst Loosen de opbrengst per hectare drastisch terug en stopte per direct de systematische chemische bemesting van de wijngaarden. Sindsdien worden alleen natuurlijke meststoffen gebruikt in geringe hoeveelheden. De grootste revolutie vond plaats in de wijnkelders, waar alles ingesteld werd om de druiven, most en wijnen zo zacht mogelijk te behandelen, om de essentie van terroir en druif volledig te behouden. In de wijngaarden heerst de riesling als unieke druif. Het kent verschillende gedaantes van droog tot edelzoet, van elegant en licht tot vol en ultrageconcentreerd, al naar gelang het oogstmoment, de leeftijd van de wijnstokken, het rijpingsstadium van de druiven, het wel of niet voorkomen van edelrot (botrytis), het terroir en vanzelfsprekend het oogstjaar. De bodem van Dr. Loosen wijngaarden bestaat uit een steenharde leien ondergrond die de wortels dwingt om diep te gaan op zoek naar water, mineralen en voeding. De ligging van de wijngaarden op de extreem steile, zuidelijk georiënteerde hellingen aan de oever van de Mosel, is ideaal voor een langzame, perfecte rijping. De druiven baden als het ware drie keer in de zon: direct en weerkaatst via de stenenbodem en de rivier. De wijngaarden van Dr. Loosen bevinden zich langs de lui slingerende Mosel, tussen Bernkastel en Kindel, met wereldberoemde namen als Bernkasteler Lay, Dr. Loosen, Graacher Himmelreich, Wehlener Sonnenuhr, Urziger Würzgarten, Erdener Prälat en Erdener Treppchen.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven voor deze Dr. L riesling komen van traditionele wijngaarden met steile hellingen van leisteen. De gebroeders Ernst en Thomas Loosen werken met contract-druivenproducenten om elk jaar een constante kwaliteit te verkrijgen voor deze basis riesling.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: fris in de neus, met aroma's van voorjaarsbloemen en citrusvruchten. Levendig fris op de tong, sappig, elegant en zacht droog. Serveren: 10-12°C. Bewaren: jong al zeer toegankelijk en smakelijk, drinken binnen 5 jaar na de oogst.

Culinair advies: deze eetlustopwekkende wijn is een uitstekend aperitief. Aan tafel breed inzetbaar, bij frisse salades, voorgerechten, de meeste gerechten van vis en zeevruchten, wit vlees, pasta met een frisse saus en zachte kazen. Ook zeer verdienstelijk als dorstlessende begeleider van Oosterse, roerbakgerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 89 punten Wine Spectator 'Best Value'

Smaaktype: fris – licht en elegant