

## Franzen Riesling Bremmer Calmont GG '21



De vader van Kilian, Ulrich, mag je gerust een pionier noemen. Zijn missie was de Bremmer Calmont berg en de Moezel terrassen terug te herbeplanten met riesling. In de jaren 1800 en 1900 behoorden de wijnen tot de meest gezochte en duurste van de wereld. De berg die in de loop van de jaren afgebrokkeld was werd terug in ere hersteld en herbeplant met maar liefst 7900 rieslingstokken. Een Zuidgerichte wijngaard in de vorm van een amfitheater in het midden van de Calmont berg was geboren. Tijdens dit heroïsche project sloeg het noodlot toe. Door een tragisch ongeval op de steile flanken liet Ulrich Franzen het leven. De prille twintigers Kilian en zijn toenmalige vriendin Angelina beëindigden net hun studies oenologie en zetten de missie van Ulrich verder. Wijnkunstenaars Kilian Franzen en zijn vrouw Angelina moeten een zekere vorm van masochisme bezitten om hier, in de middel Moezel, aan wijnbouw te doen. De 380 meter hoge Calmont berg heeft een hellingsgraad van maar liefst 65% wat hun wijngaard de titel 'steilste wijngaard van Europa' oplevert. Een schoonheid waar je bijna letterlijk van omver valt. Crazy... maar het loont! De rieslingstokken hebben hun voeten hier niet in de aarde maar boren zich een weg doorheen leisteen en kwartsiet. Hun wijnen zijn een verbluffend voorbeeld van mineraliteit, finesse en vooral van veel respect! En lijkt het alsof je hier nog over gehoord hebt? Kan kloppen. In deze steile wijngaard werd er een aflevering van het vorige seizoen van 'DE MOL' opgenomen.

### KARAKTER

---

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Land          | Duitsland          |
| Regio         | Moezel             |
| Smaak         | 1: fris – mineraal |
| Appelatie     | Mosel GG AOP       |
| Serveer temp. | 10-12°C            |
| Druiven       | 100% riesling      |

---

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Deze wijn wordt later geoogst dan de rest. De losse structuur van de trossen zorgt daarvoor. Daardoor krijg je het karakter van een riesling met veel body, kracht en aroma.

## VINIFICATIE

---

met de hand geplukt en direct overgebracht naar de kelder voor vergisting door de natuurlijke gisten. De wijn krijgt zijn opvoeding in inox tanks

## OVER DE WIJNGAARD

---

De wijnstokken, die tot 80 jaar oud zijn, staan op de lagere terrassen van de Bremmer Calmont berg. De losse structuur van de trossen zorgt ervoor dat er hier later kan geoogst worden.

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

Je hoeft hier niet voorzichtig te zijn. Er wordt altijd gezegd dat hoe sterker het hoofdgerecht - hoe donkerder de wijn, maar niet als het gaat over deze Grand Cru wijn uit de Bremmer Calmont is. Voor een witte wijn is de goudgele kleur al vrij donker, maar combineer het als een rode wijn. Misschien met varkensfilet met cantharellensaus of met kerstgans.