

Franzen Riesling Bremmer Calmont '20



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	Germany
Regio	Moezel
Smaak	1: fris - mineraal
Appelatie	Mosel AOP
Serveer temp.	10-12°C
Druiven	100% riesling

SMAAKBESCHRIJVING

Loepzuiver en kruidig tezelfdertijd..De leisteen zorgt voor de nodige kruidigheid, mineraliteit in combinatie met het fruitig karakter. De perfect geïntegreerde aciditeit zorgt voor een verbazingwekkend verouderingspotentieel

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

Deze wijn komt van de steile Bremmer Calmont met zijn 65° stijle hellingsgraad

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

De mineraliteit en de kruidigheid staan op de voorgrond van de Bremmer Calmont. Het past geweldig bij vis- en vleesgerechten - is een geweldige metgezel voor een pittig hoofdgerecht of een kleurrijke gemengde salade.