JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2021

Fass 25 Ayler Riesling

Peter Lauer

Saar Duitsland

€ 15,50

Soort	Wit
Druivenras	100% Riesling
Bewaarperiode	Nu-2030
Volume	750 ml

Beschrijving

Mooie droge Riesling uit Saar in smakelijke, indringende Lauer stijl.

Domein: Peter Lauer

Florian Lauer in de Saar legt zicht toe op de categorie Rieslings tussen 'Trocken' en 'Feinherb'. Droog als het kan (of moet zoals in de Grosses Gewächs wijnen) maar niet ten koste van het natuurlijke evenwicht van de wijn of de smakelijkheid. Hij verkiest een eerder traditionele stijl van wijnmaken met wilde gisten, op oude houten vaten (1000 liter), in contact met de fijne droesem. Daardoor verkrijgt hij rijkere, meer doorvoede en complexe droge wijnen dan in de inox/koele temperaturen/geselecteerde gisten/sterke voorklaring stijl die voor stabiliteit en zuiverheid van de zoetere stijlen van belang was. Hij bezit verschillende topwijngaarden waaronder de befaamde Ayler Kupp (een 'Grosse Lage' of Grand Cru). Bijna allemaal steile wijngaarden op leisteen met oude wijnstokken. Bijna elk perceeltje wordt apart gevinifiëerd en zo kunnen we binnen de Ayler Kupp wijngaard kennis maken met verschillende stukjes zoals de Kern, Unterstenberg, Neuenberg en Stirn. Die bijna fanatieke zoektocht naar de minutieuze verschillen in terroir brengt hem er toe om zijn wijnen te omschrijven als 'Riesling voor gevorderden'. Denk daarbij echter niet aan een intellectuele of moeilijk te doorgronden stijl. De Lauer wijnen doen ons eerder spontaan aan de muziek van Mozart denken : de kenners kunnen bibliotheken vol schrijven over de complexiteit van zijn geniale composities maar iedere leek kan genieten van de 'moeiteloze' perfectie van zijn muziek. Een 'ondraaglijke lichtheid' gecombineerd met een ontwapenende en onwaarschijnlijke intensiteit. Zo zou je ook de wijnen van Florian Lauer kunnen...

Wijngaard

leisteenbodem, van de wijngaarden Scheidterberg en Sonnenberg, 5-15 jaar oude wijnstokken, 38 hl/ha

Kelder

manuele pluk, trage persing van volledige trossen, voorklaring, gisting met wilde gisten, veroudering van 4 maand op oude, traditionele 1000 liter vaten, regelmatige bâtonnage van de fijne droesem

Gastronomie

gebakken vis, gestoomde vis, zeevruchten