



CARL LOEWEN

DUITSLAND | MOEZEL

HET WIJNHUIS | CARL LOEWEN

Een van de meest tot de verbeelding sprekende druivenrassen in de Duitse wijnbouw is de riesling. De riesling is een van de meest veelzijdige witte druiven, die zowel uitstekende droge, als zoete wijnen, stil of mousserend, leveren. Kenmerkend is daarbij het intense fruit en de geraffineerde zuren. Karl Josef Loewen en zijn zoon Christopher staan bekend als echte rieslingspecialisten. Al meer dan 200 jaar brengt het kleine domein delicate wijnen voort, die als geen ander de eigenschappen van terroir en druif weerspiegelen. Het wijnbedrijf van de familie Loewen is gevestigd in Leiwen, vlakbij Trittenheim, in het centrum van de 'Mittelmosel'. In 2008 kochten ze een van de oudste wijngaarden ter wereld, de Maximin Herrenberg wijngaard, beplant met rieslingstokken van meer dan 100 jaar oud. "Onze werkwijze is traditioneel. Alle wijnen worden natuurlijk vergist zonder toevoegingen en zonder temperatuurcontrole. Dat geeft karakter: onze ideale Moezelwijnen", aldus Christopher.

STREEK | MOEZEL

Het wijnbouwgebied Mosel is een van de dertien 'Anbaugebiete' van Duitsland. Het gebied tussen de steden Trier en Koblenz is vernoemd naar de gelijknamige zijrivier van de Rijn. De steile hellingen van leisteen zijn wereldberoemd en geven de wijnen, met name gemaakt van de rieslingdruif, hun unieke karakter.



RIESLING ALTE REBEN

CARL LOEWEN 'RIESLING ALTE REBEN' 2018



LAND: DUITSLAND

APPELLATIE: MOSEL QUALITÄTSWEIN

STREEK: MOEZEL

WIJNSOORT: WITTE WIJN

HERKOMST: MOEZEL

DRUIVENRAS: RIESLING

Aan de basis van de Riesling Alte Reben staan druiven van zeventig jaar oude stokken. De combinatie van lage rendementen en strenge selectie maakt de wijn bijzonder geconcentreerd. De gisting verloopt in lijn met de traditie van Karl Josef en Christopher met uitzonderlijk natuurlijke gisten. Slechts na een langzame vergisting van ongeveer honderd dagen wordt de wijn gescheiden van de fijne lie en vervolgens gebotteld. De wijn heeft een complex aroma van citrus en bloesems, met in de smaak een prachtige balans tussen frisheid en rijkdom.

“De Alte Reben leent zich voor een breed scala aan culinaire toepassingen, zoals vette of gerookte vis, lichte curries of verfijnde gerechten van varkensvlees.”

– *Tim Monten*

SERVEER TEMPERATUUR: 8-10°C

OP DRONK: VAN NU T/M 2022