



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 QUANT

CARL LOEWEN 'RIESLING QUANT'

2018



LAND: DUITSLAND

APPELLATIE: MOSEL QUALITÄTSWEIN

STREEK: MOEZEL

WIJNSOORT: WITTE WIJN

HERKOMST: MOEZEL

DRUIVENRAS: RIESLING

In het moezelfrankische dialect wordt het woord 'Quant' gebruikt om plezier aan te duiden. Een mooie maaltijd, of een gezellige avond met vrienden. Dat gevoel van genoeg noemt men Quant en staat symbool voor deze wijn. De druiven worden pas in november geplukt. Omdat het tegen die tijd al koud is, duurt de spontane vergisting zonder toevoeging van gisten ('spontanvergärung') maar liefst enkele weken.

“De Quant heeft een rijk aroma van rijp steenfruit en in de smaak een opmerkelijke frisheid. Door de speelse en geraffineerde balans tussen rijke smaken en verfijnde zuren is de Quant zeer breed inzetbaar. Zelf heb ik ervan genoten bij asperges met gerookte zalm. Ook pittige Aziatische gerechten en rijkere sushigerechten laten zich graag door deze wijn begeleiden.”

– Bert van Eyck

SERVEER TEMPERATUUR: 8-10°C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2020