vojacek wijnen

Mosel Riesling Maximin 1896 Herrenberg 2025 AR



DOMEIN

Weingut Carl Loewen is een vooraanstaand familiebedrijf in de Moezelregio (Duitsland), gespecialiseerd in karaktervolle rieslings. Het wijnhuis combineert eeuwenoude traditie met een moderne, natuurlijke aanpak. Op steile, leisteenrijke hellingen – met onder andere de historische Maximin Herrenberg-wijngaard met ongeënte stokken uit 1896 – worden wijnen geproduceerd die een uniek terroir weerspiegelen. Loewen staat bekend om zijn toewijding aan traditionele wijnbereidingstechnieken met spontane vergisting, rijping op houten vaten en pure expressie van de druif. Voor z'n sublieme rieslings krijgt het huis wereldwijd erkenning, met lof en onderscheidingen van gerenommeerde wijncritici. De lovende kritieken onderstrepen de toewijding van het huis aan de productie van hoogwaardige wijnen in deze bijzondere streek.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De Riesling Maximin Herrenberg 2024 Grosses Gewächs van Carl Loewen komt van het steilste gedeelte van de oude Maximin Herrenberg-wijngaard, met wijnstokken uit 1896. Het ijzergehalte in de bodem is hier zo hoog dat de leisteen door oxidatie roodgekleurd is, wat de wijnen hun kenmerkende mineraliteit geeft. De stokoude wijnranken in combinatie met de unieke bodem brengen een uitzonderlijke wijn voort. Een spectaculaire waaier aan verleidelijke aroma's, gekoppeld aan een speelse elegantie. Levendige zuren houden de volrijpe fruittonen in balans. De minerale afdronk is lang en strak, met een ziltige ondertoon die typerend is voor het terroir.

DRUIVENRAS

Riesling

GASTRONOMIE

Gegrilde garnalen, kreeft of oesters. Zeebaars of kabeljauw, gegrild of gestoomd. Lichte Aziatische gerechten met een beetje kruidigheid, zoals sushi, sashimi. Thaise of Japanse gerechten met citroengras, gember en rijst. Kip gegrild met frisse kruiden zoals rozemarijn of tijm. Frisse kazen zoals geitenkaas of een jonge Brie.

BEWAARTERMIJN 2026-2038+

INHOUD 0.75 L

LAND Duitsland

DOMEIN Weingut Carl Loewen

STREEK Mosel

ALCOHOL 12,5%

OOGSTJAAR 2025

SMAAKPROFIEL -