

## 2002 Eitelsbacher Karthäuserhof, Riesling Spätl. Trock., Karthäuserhof Christoph Tyrell: wijnbouwer van het jaar in Gault Millau 2005

### Wijnhuis

Dit traditionele wijngoed is gelegen in het Ruwertal waar het lijkt te zijn afgesneden van de moderniteit. Deze indruk wordt versterkt door de idylle van het wijnhuis, de bijbehorende landerijen en een groep van paarden tegen de achtergrond van de Karthäuserhofberg, die in het bezit is van Christoph Tyrell. Hij is nu van de zesde generatie Tyrells die het beheer hebben overgenomen sinds de secularisatie. Voorheen waren hier de Karthäuserhofmonniken, waarvan het symbool – de zeekat – is terug te vinden op het etiket. Deze orde had dit wijnuis gekregen van de Kurfürst Balduin uit Luxemburg in 1335. In de jaren tachtig werd Christoph Tyrell gedwongen zijn baan als rechtsjurist op



te geven ter voorkoming dat zijn familietraditie zou sterven. Hij begon een opleiding tot wijnboer en stortte zich vol op zijn nieuwe taak. Dat hij in z'n vrije tijd jaagt kwam praktisch niet slecht uit nadat de wilde zwijnen er van tussen waren gegaan met de ijswijnogst van 2003.

### Wijnbouwgebied

- Tussen Morbach en Ruwer bevindt zich het kleinste deelgebied van wijnbouwgebied Moezel-Saar-Ruwer. Dit dal is uitgeslepen door de Ruwer die nu nog een ongevaarlijke stroom vormt voordat deze verdwijnt in de Moezel. De betere terroirs hier liggen zuidwestelijk en worden beschermd tegen de oostenwind door de bebossing op de wijnbergen. Grootste probleem is de lage neerslag die dwingt tot investeren in een goede waterhuishouding.
- De Eitelsbacher Karthäuserhofberg ligt in een klein zijdal van de Ruwer en heeft een stijgingspercentage tot zo'n 55 procent. Deze wijnberg is in monopoliebezit en wordt gekenmerkt door zeer hoge mineraliteit (veel ijzer). Ligging is zuidelijk zodat optimaal wordt geprofiteerd van de zon. In totaal 19 hectare groot, waarop zo'n 10 procent weißburgunder groeit en de rest is beplant met rieslingstokken. Dat deze berg klasse heeft is al lang bekend: de romeinen deden hier al aan wijnbouw.

### Vinificatie

- Motto van de keldermeester Ludwig Breiling: *"Meine Philosophie ist es, den Wein möglichst unverfälscht von der Traube in die Flasche zu bringen."*
- Ter voorkoming dat de bodem uitdroogt wordt deze beschermt met hooi, aangevuld met de mest van de 40 paarden die hier op het landgoed aanwezig zijn. Van kunstmest wordt volledig afgezien.
- Druiven worden tijdig teruggesnoeit, handmatig geplukt, waarna een uitermate zorgvuldige selectie en groepering van kwaliteiten volgt.
- Sinds 2003 beschikt het wijnhuis over de modernste persmachines. Door de fijnere persing blijven minder bittere stoffen van de druivenpitten in het sap achter.
- Het gistingsproces – hoofdzakelijk "spontanvergärung" – vindt plaats in edelmetale tanks.

### Wijnanalyse

- Alcohol: 11,5 % ; natuurlijke restsuiker: 6,6 g/ltr; zuurgraad: 6,2 g/ltr

### Wijnbeschrijving

- Diep samenspel van vruchtaromen (perzik, citrus) en frisse zuren. Volle mondsmaak die lang aanhoudt. Op de tong elegant. Nasmaak mineralisch – met veel ijzer – die ervoor zorgt dat de levende vruchtzuren in toom worden gehouden. Krachtige, geconcentreerde riesling.

### Referenties

- Gault-Millau kiest Christoph Tyrell uit tot Duitse wijnmaker van het jaar 2005. Hij treed hierbij in de voetsporen van o.a. Manfred Prüm, Egon Müller, Werner Näkel, Hansjörg Rebholz, Klaus Keller, Ernst Loosen en Wilhelm Haag.
- Waardering Eichelmann 2005: 4 van de 5 sterren.
- Deze droge Riesling Spätlese 2002 werd geselecteerd tot de 7 besten Rieslingen door Duitse sommeliers (Feinschmeckerwettbewerb 2003).
- Dieser untergrund bettschert Christoph Tyrell immer wieder ungewöhnliche Weinen mit reichen, teilweise exotische Fruchtaromen, die zweifelsohne zu den Spitzenrieslingen zu zählen sind. (Die größten Rieslinge der Welt, Norbert Lewandoski, 2003).
- Gekozen tot Wijnmaker van het Jaar 1997 (Feinschmecker) .