

## Verslag/proefnotities wijnexcursie Belgisch Limburg 17/9/16

Een prachtige dag voor een wijnexcursie, niet alleen wat het weer betreft, maar ook de keuze van de wijndomeinen en de samenstelling van de groep met dank aan Tjeu voor de organisatie.

### Wijndomein Crutzberg

[www.crutzberg.be](http://www.crutzberg.be)

Wij begonnen zo tegen 10 uur bij Domein Crutzberg in Sint-Martens-Voeren, waar wij eerst een wandeling door de wijngaard (kalksteengrond) en prachtige omgeving maakten o.l.v. een zeer gedreven wijnmaker en ex-apotheker, Eugene Ernens, die uitgebreid over zijn uit de hand gelopen hobby vertelde.



Daarna gingen wij op de binnenplaats 3 fantastische wijnen proeven:

- 1. Schuimwijn Mousseux Brut Nature (12%): een fantastische frisse en strakke wijn, waaraan geen suikers zijn toegevoegd, met een fijne pareling
- 2. Chardonnay 2015 (12,5%), die iets pétillant was en zeer elegant. Een paar trefwoorden: fris, aromatisch, mooie zuren, citrus, mineralig, toch zacht en een lange afdronk
- 3. Chardonney Barrique 2015 (12,5%), die veel meer op een Bourgogne leek: vet, toast, citrus, perzik

Na deze mooie ervaring gingen wij met onze auto's, over en langs bizarre Belgische wegen en bijbehorende werkzaamheden, naar de volgende wijnboer in Heers

### Wijndomein Kitsberg.

[www.kitsberg.be](http://www.kitsberg.be)

Daar daalden wij af in een heuse wijnkelder en kregen we uitleg over werkelijk alle facetten van het wijn maken door de bevrogen eigenaar, Daniel Medarts. De lunch ter plaatse was geweldig met lekkere broodjes en soep.



Direct daaropvolgend een proeverij van 5 wijnen:

- 1. Müller-Thurgau 2015 (12,5%), die zowel macération als bâtonnage als chaptalisatie had ondergaan. Ik vond deze de meest interessante wijn: hij had iets rokerigs, jodium (?), tropisch fruit, mooie zuren en een lange afdronk
- 2. Pinot Blanc 2015 (12,5%): was een beetje aards in de geur, had wit fruit, iets restsuiker en wat grapefruit in de (korte) afdronk
- 3. Pinot Gris 2015 (12%): was kruidig, tropisch fruit, mooie zuren en restzoet, maar had ook iets bitter/zout (?) (door de mergel) – AOC Haspengouw
- 4. Chardonnay 2015 (12,5%): had een mooie goudgele kleur; verder: tropisch fruit, vet, vol, restzoet – AOC Haspengouw
- 5. Pinot Gris 2015 (12%) gerijpt op Amerikaans eiken (elk jaar nieuw vat!) en heeft geen malolactische gisting ondergaan om het fruit te bewaren. Een complexe wijn met tropisch fruit, vanille (hout), mooie zoetzuurverhouding; geen restzoet
- 6. Chardonnay 2015 houtgelagerd (13%): Goudgele kleur, kruidnagel, toast, vet; op de achtergrond grapefruit

Zonder enige twijfel prachtige wijnen !

Tenslotte reden wij allemaal naar het mooie kasteel Genoels-Elderen in Riemst.

## Wijnkasteel Genoels-Elderen

[www.wijnkasteel.be](http://www.wijnkasteel.be)

Daar werden wij door Marleen zeer deskundig rondgeleid door de prachtige tuin, wijngaarden, kelders (waaronder die uit de 13<sup>e</sup> eeuw, heel indrukwekkend) e.d.



Daarna proefden wij:

1. Chardonnay Blauw 2014 (13%): correcte chardonnay met hoge zuren en korte afdrank
2. Zwarte Parel Brut van 100% Chardonnay 2012 (12,5% - gedégageerd in 2016): fijne parel, helder goudgeel, toast, noten, fris wit fruit
3. Zilveren Parel Brut van 100% Chardonnay 2008 (12,5% - gedégageerd in 2016) – winnaar van Gouden medaille op Concours Mondial: fijne mousse en kraagje, toast, subtiel hout, noten en hoge zuren
4. Rose Parel 2013 (12,5%) – gemaakt van 50% Chardonnay + 50% (saignée van) Pinot Noir: “dakpannen”kleur, toast, fris met mooie zuren

's Avonds hebben wij gedineerd in wijnrestaurant “Mes Amis” in Maastricht, waarbij wij van mooie combinaties wijn/spijs hebben genoten. Hiervan heb ik geen notities gemaakt.

Jacqueline

