



Commanderij Gent

Caves Krier Frères – 15 november 2003

## Caves Krier Frères



De derde proefavond van het tiende Commanderijsjaar was gewijd aan de wijnen van Krier Frères uit de Luxemburgse Moezelstreek. Het huis Krier Frères is gevestigd in Remich en bezit zelf zo'n 60 ha eigen wijngaard. Daarnaast zijn er zes wijnboeren die voor Krier Frères produceren. Marc Krier begon in 1989, op 21 jarige leeftijd, in de zaak, na een oenologische opleiding aan het Lycée Viticole in Avize (Champagne).

Dhr. Marc Krier.

<b>Wijn:</b>	<b>Crémant de Luxembourg, Millésime 2001, Brut</b>
<b>Herkomst</b>	Crémant de Luxembourg AC
<b>Kleur:</b>	De wijn is mooi lichtgeel, met een schuimkraagje en fijne belletjes.
<b>Aroma's:</b>	De neus laat, na een eerste impressie van gist en toast, fruitige aroma's (citrus, ananas, groene appeltjes) los. Er is ook een licht minerale toets.
<b>Smaak</b>	In de mond komt hij vrij rond over, met redelijk wat melligheid en vetigheid naast de ook frisse zuren.
<b>Afdronk:</b>	De afdronk is goed en de herinnering aangenaam.
<b>Eindindruk:</b>	Een mooie aperitief-crémant.
<b>Score:</b>	13,5/20

<b>Wijn:</b>	<b>Pinot Blanc, Remich-Hôpertsbour 2002, Grand Premier Cru</b>
<b>Herkomst</b>	Moselle Luxembourgeoise AC
<b>Kleur:</b>	Zeer lichtgele kleur, bijna witgeel, met een groene toets. Schitterende spiegel en zeer helder.
<b>Aroma's:</b>	De neus is aanvankelijk nog gesloten. Aroma's zijn ook hier eerst die van gist en brood, gevolgd door groen fruit en citrusfruit, maar ook wat exotischer (lychees) en zoeter (peren) materiaal.
<b>Smaak</b>	De melligheid overheerst de mondvullende smaak, met fijne zuren in een bijrol.
<b>Afdronk:</b>	Correcte afdronk en gewone herinnering.
<b>Eindindruk:</b>	Aangename wijn – "iets tussen Frans en Duits".
<b>Score:</b>	13,1/20

<b>Wijn:</b>	<b>Auxerrois, Remich-Primerberg 2002, Grand Premier Cru</b>
Herkomst	Moselle Luxembourgeoise AC
Kleur:	Intens strogeel, met een schitterende spiegel en mooi tranend.
Aroma's:	De frisse maar intense neus laat eerst een botertoets vrij, en na walsen een rijkdom aan aroma's: wit fruit met rijpe appeltjes, exotisch met ananas en zelfs banaan, gedroogde abrikoos en bloemen.
Smaak	In de mond vormen de zuren een mooi contrast met de aanwezige maar niet overdadige molligheid. Een stevige, mondvullende wijn met een minerale toets.
Afdronk:	De afdronk is goed, met een bittertje.
Eindindruk:	Een mooie wijn voor bij het eten, maar die ook kan bewaren.
Score:	13,9/20
<b>Wijn:</b>	<b>Pinot Noir "Rubis", BechKleinmacher Enschberg 2002, Domaine Privé de la Maison</b>
Herkomst	Moselle Luxembourgeoise AC
Kleur:	Kersenrood en doorzichtig, maar met een wat doffe spiegel.
Aroma's:	De aroma's zijn die van rood fruit (aardbei en krieken), gebrande geuren (koffie, karamel en wat toast), tabak en leder. De Pinot Noir is herkenbaar.
Smaak	In de mond is er een lichte CO2 prikkeling, gevolgd door wat molligheid en aciditeit. De tannine is nog wat stram.
Afdronk:	
Eindindruk:	Dit is een fruitig gemaakt product, dat men zeker niet moet vergelijken met Bourgogne.
Score:	13,0/20
<b>Wijn:</b>	<b>Pinot Gris, Schwebsange-Koltesberg 2002, Grand Premier Cru, Domaine Privé de la Maison</b>
Herkomst	Moselle Luxembourgeoise AC
Kleur:	Licht strogeel, zeer helder en met mooie, vette tranen.
Aroma's:	De neus is complex en intens, met aanvankelijk een hint naar asperges, maar daarna een waaier aan wit en exotisch fruit: lychees, ananas, witte perzik, abrikoos.
Smaak	In de mond wordt de molligheid achternagezet door een horde aan fijne zuren en een minerale toets. Een wijn met duidelijk veel structuur.
Afdronk:	Een vrij lange afdronk en een aangename herinnering.
Eindindruk:	Een evenwichtige, vineuze wijn.
Score:	14,7/20
<b>Wijn:</b>	<b>Riesling Vieilles Vignes, Remerschen-Jongeborg 2002, Grand Premier Cru</b>
Herkomst	Moselle Luxembourgeoise AC
Kleur:	De kleur is lichtgeel met een groene schijn. De spiegel is zeer helder. Er is een lichte pareling.
Aroma's:	De neus is aanvankelijk vrij gesloten en bevrijdt slechts langzaam frisse en fruitige aroma's van lychee, wit fruit, sterfruit en een duidelijke minerale toets.
Smaak	De pareling in het glas vertaalt zich in een lichte prikkeling op de tong. Daarna overheersen de zuren met een citrus inslag. Er is voldoende molligheid, die echter geen afbreuk doet aan de frisheid en levendigheid.
Afdronk:	Normale afdronk en lange aangename herinnering.
Eindindruk:	De wijnboer bevestigt dat er nog veel CO2 aanwezig is in deze wijn. Dit is zeker niets negatiefs, maar alleen een teken dat de wijn nog jong is.
Score:	13,9/20
<b>Wijn:</b>	<b>Riesling, Remich-Primerberg 2001, Grand Premier Cru, Domaine Privé de la Maison</b>

Herkomst Moselle Luxembourgeoise AC  
Kleur: Lichtgeel, met een wat groene schijn en mooi tranend.  
Aroma's: Een vrij gesloten neus die echter een veelheid aan aroma's herbergt: wit en exotisch fruit, ananas en appelmoes, mineraliteit en kruidigheid, een rokerige en een lactische toets.  
Smaak De molligheid domineert de aanzet in de mond, maar voldoende zuren herstellen het evenwicht en overheersen in de lange afdronk die afgerond wordt met een bittertje.  
Afdronk:  
Eindindruk: Een mooi product, nu reeds zeer aangenaam.  
Score: 15,1/20

**Wijn: Riesling Suprême Vendange Tardive 2002, Grand Premier Cru**

Herkomst Moselle Luxembourgeoise AC  
Kleur: De kleur is licht goudgeel, met een schitterende spiegel, trage tranen en een lichte pareling.  
Aroma's: Een weelde aan zoete aroma's, met eerst rozijnen, gekonfijt fruit, honing en daarna wat stoofappeltjes.  
Smaak In de mond zijn de restsuiker en de zuren in mooi evenwicht, zodat de wijn nergens gaat vermoeien.  
Afdronk: De mooie aromatische afdronk gaat een aangename herinnering vooraf.  
Eindindruk: Deze wijn is een kandidaat om foie gras te begeleiden, maar ook desserts met exotisch fruit of citrusvruchten.  
Score: 16,4/20

Proefcommentaren opgetekend door Pierre Paul Stacanov.