

PRODUCTDOSSIER BOB MERGELLAND

Behorend bij de aanvraag tot het bekomen van de beschermde oorsprongsbenaming "Mergelland"

De begrenzing van de productiezone.

De voor de productie van Mergellandse wijn afgebakende zone bevindt zich in de wijnbouwzone A.

Zij beslaat het gebied van de Limburgse gemeenten Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden - Margraten en Valkenburg a/d Geul, voor zover de wijnbouwpercelen gelegen zijn op een bodem die bestaat uit een teellaag van löss. In deze gemeenten bestaat de diepere ondergrond uit mergel, met plaatselijke voorkomens van tertiaire formaties als Rupel, Tongeren en Holset dan wel pleistocene afzettingen van de Maas en daarin uitmondende beken.

De wijndruivenrassen.

Voor de productie van Mergellandse wijn mogen de volgende wijndruivenrassen worden gebruikt:

Auxerois, Chardonnay, Dornfelder, Gewürztraminer, Rivaner/Müller-Thurgau, Pinot Blanc, Pinot gris, Pinot noir en Pinot Noir Précoce, Riesling.

De productie.

Deze heeft betrekking op alle betrokken behandelingen van het oogsten van de druiven tot de voltooiing van het wijnbereidingsproces. De verwerking van de druiven tot druivenmost en van druivenmost tot wijn geschiedt binnen het bepaalde gebied waar de druiven zijn geoogst. Voor de productie van Mergellandse wijn met beschermde oorsprongsbenaming moeten de druiven 100% afkomstig zijn van het geografisch gebied Mergelland.

Alcoholgehalte en verrijking.

Het minimum soortelijk gewicht van de most dient 1070 g/l te bedragen, overeenkomend met een natuurlijk TAV van 9% vol.

Voor het overige zijn de toegelaten oenologische procedés conform het voor BOB wijnen beschrevene in de EU regelgeving voor wijnen

De opbrengst per hectare.

De gemiddelde maximale opbrengst in het jaar is beperkt tot 60 hl/ha voor rode wijn van Pinot Noir, 75 hl/ha voor witte of rosé wijn van Pinot Noir, 80 hl/ha voor wijn van de rassen Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer, Auxerrois en Chardonnay en 85 hl/ha voor wijn van de rassen Rivaner/Müller-Thurgau en Dornfelder.

Verband met het geografische gebied

Het Mergelland is het zuidwestelijk deel van Zuid Limburg, het gedeelte niet samenvallend met de Westelijke en Oostelijke Mijnstreek. De naam komt voort uit de aanwezigheid van de mergel die hier in de bodem zit en op vele plaatsen aan de oppervlakte treedt.

Bodem

De teellaag in het geografisch gebied wordt gevormd door löss, pleistocene windafzettingen van silt die gevormd zijn aan het eind van de laatste ijstijd.

De ondergrond bestaat uit kalksteenformaties uit het Krijt, in de volksmond mergel genoemd, die door geologen onderscheiden worden in:

- Formatie van Maastricht, Maastrichtse facies, relatief zacht met vuursteen- en fossielafzettingen

- Formatie van Maastricht, Kunrader facies, hardere kalksteen
- Formatie van Gulpen, zachte kalksteen met glauconiet en vuursteen

Tussen de löss en de mergel bevinden zich her en der pleistocene afzettingen van Maas en zijrivieren en tertiaire zandafzettingen zoals de formaties van Rupel, Tongeren, Holset en Houthem. Löss heeft een uitstekend lucht- en waterbergend vermogen, is rijk aan mineralen en warmt overdag snel op.

Gezien de grote invloed die de teellaag heeft op de wijnkwaliteit zijn gebieden met rivierklei als toplaag uitgesloten van het geografisch gebied.

Geografie

Het gebied is heuvelachtig en voor internationale begrippen laaggelegen (tussen 49 en 322 m NAP).

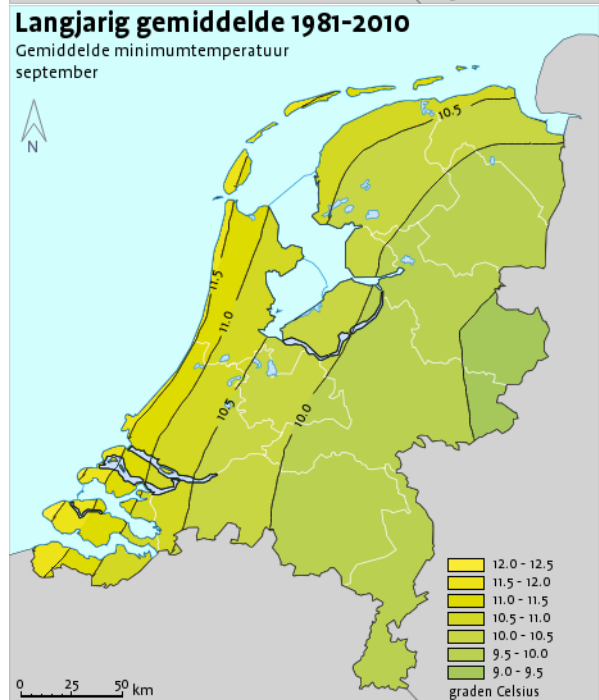
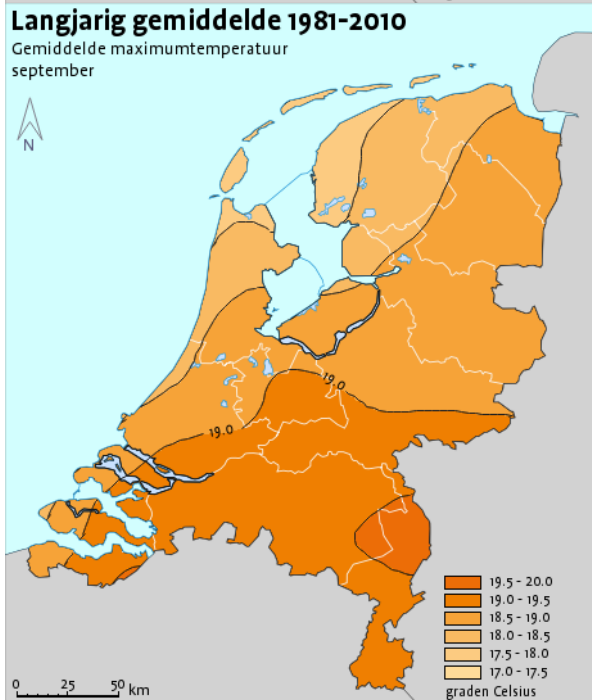
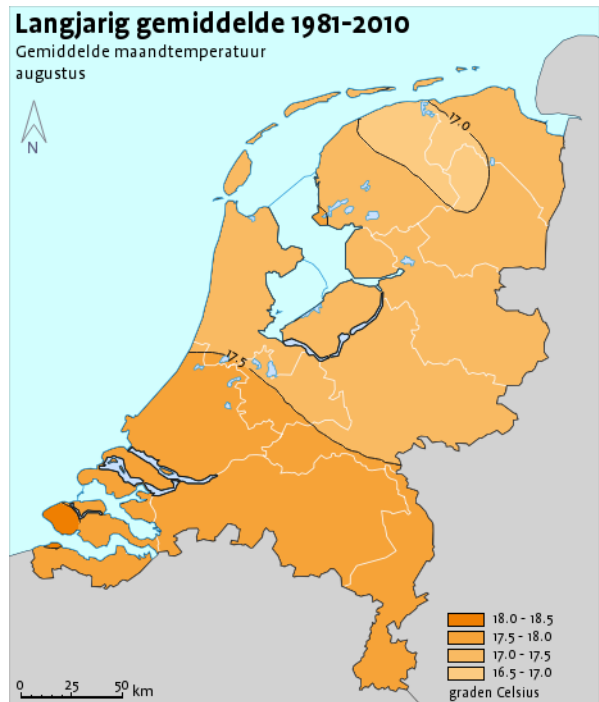
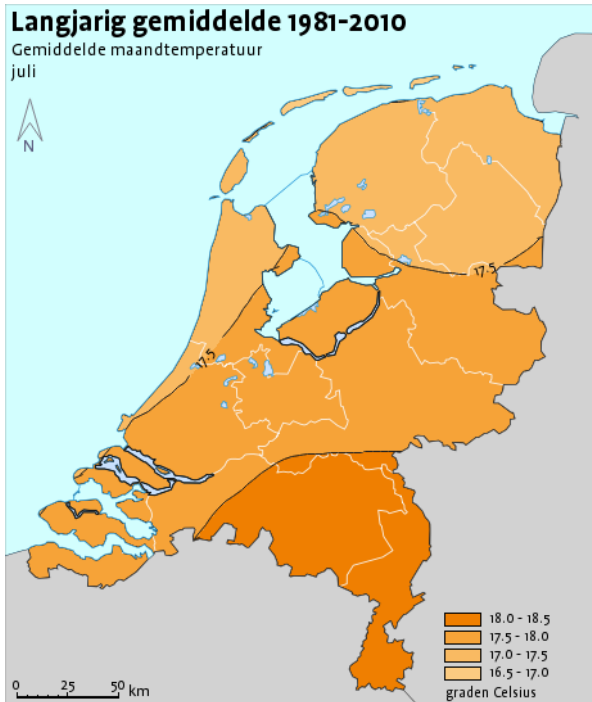
De Mergellandse hellingen bieden een aantal voordelen: de stralingsintensiteit is hoger, in de lente kan late nachtvorst weglopen naar het dal, in de zomer zorgt thermiek voor ventilatie, overtollig regenwater wordt op natuurlijke wijze gedraineerd.

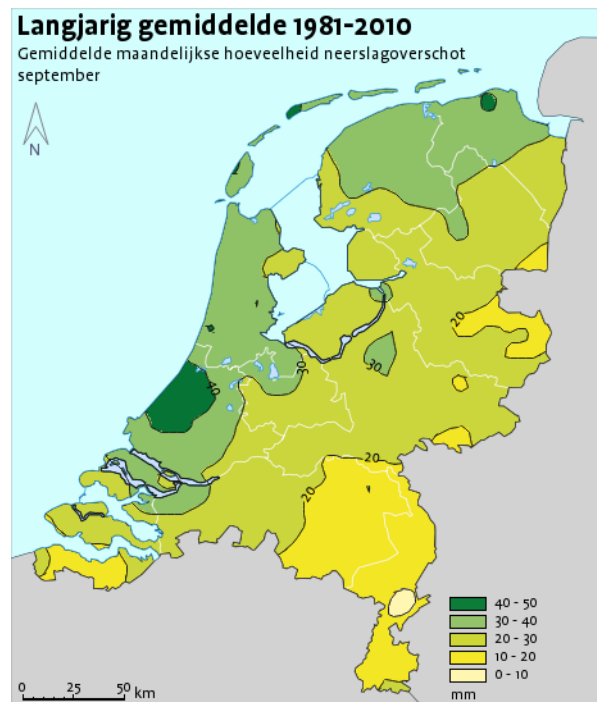
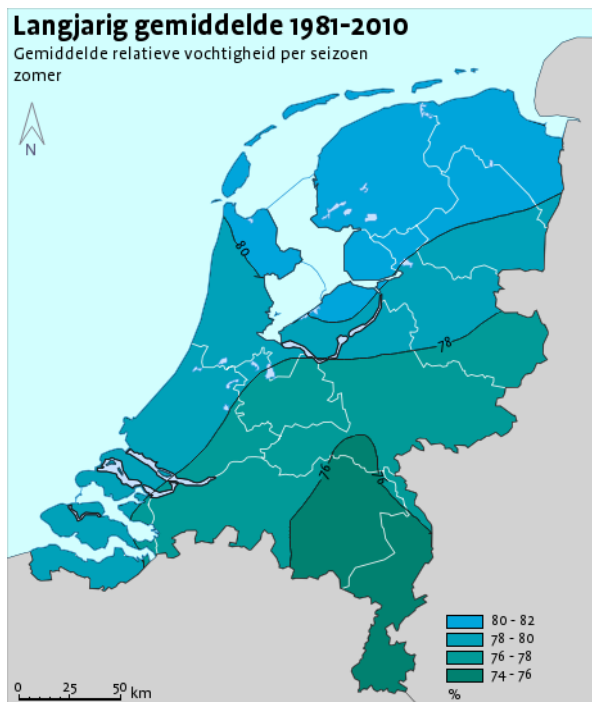
Het gebied ligt tussen 50'45" en 50'55" NB en is ca. 180 km van zee verwijderd.

Klimaat

Door de noordelijke ligging heeft het Mergelland een relatief koel klimaat ("cool climate").

De invloed van de zee op het klimaat neemt door de vrij grote afstand al duidelijk af. Door de landinwaartse ligging zijn de maximum temperaturen hoger en de minimum temperaturen juist lager dan gemiddeld in Nederland. Ook de relatieve vochtigheid is zomers laag, net als het neerslagoverschot. Door de relatief lage ligging is de gemiddelde temperatuur in de zomer hoger dan in de zuidelijker maar ook hoger gelegen Duits-Luxemburgse Obermosel.





Organoleptische invloed

De voor Nederland unieke compositie van bodem, geografie en klimaat maakt het Mergelland bij uitstek geschikt voor wijnbouw, een teelt die hier dan ook al in de vroege middeleeuwen op ruime schaal voorkwam. Het oudste bewijs voor wijnbouw in het Mergelland dateert van 968 n.C.. Ook in de kleine ijstijd (15^e tot 19^e eeuw) wist wijnbouw zich hier door de gunstige omstandigheden te handhaven. In de Franse tijd kwam er echter om politieke redenen een einde aan de teelt van wijndruiven. Sinds 1970 wordt er in het gebied opnieuw commerciële wijnbouw bedreven, het Mergelland geldt hiermee als de bakermat van de moderne Nederlandse wijnbouw.

Typisch voor de streek en afwijkend van de rest van Nederland, is het dominante gebruik van klassieke druivenrassen uit Noord-Frankrijk (Pinot Noir, Gris en Blanc, Chardonnay en Auxerrois) en Duitsland (Riesling, Rivaner/Müller Thurgau, Gewürztraminer en Dornfelder). De bodemsamenstelling heeft een grote invloed op de smaak van de wijn. Dit wordt veroorzaakt door factoren als waterbergend vermogen, luchtigheid, opwarmbaarheid en gehalte aan mineralen.

Löss en de onderliggende mergel kunnen veel vocht vasthouden, waardoor er niet vlug een overschot aan water is, maar evenmin veel kans op droogtestress. Door de luchtige structuur is de gasuitwisseling rond de wortels optimaal, en de bodem warmt veel sneller op dan klei. Löss is rijk aan mineralen, de mergelondergrond bevat uiteraard veel kalk en magnesium en bij glauconiet voorkomen ook veel ijzer en kalium.

De Oostenrijkse oenoloog Dr. Walter Flak (Bundesamt für Weinbau) publiceerde recent ("Kann man Herkunft schmecken", Der Winzer, 04/2011) een onderzoek naar de invloed van grondsoort op de smaak van wijn. Van de negen onderzochte grondsoorten scoorde de combinatie löss/kalk duidelijk het hoogst of "Frucht", fruitigheid. Bekend is ook dat kalk bijdraagt aan het behoud van zuren en vaak een lichte koolzuur tinteling aan de wijnen geeft. Hoewel vrij noordelijk gelegen, kent het Mergelland dankzij geografie en bodem voldoende warmte om de druiven goed te laten rijpen. Het relatief koele klimaat is eerder gunstig, de Mergellandse druiven kunnen hun volledige fysiologische rijpheid bereiken zonder dat een te hoog oplopend suikergehalte tot voortijdige pluk noopt. Excessieve alcoholgehaltes, een toenemend probleem in zuidelijke wijnstreken, treden niet op. De lange rijpingsperiode (van "veraison" tot oogst) biedt de druif voldoende tijd om aroma, mineralen en extract te verzamelen.

Voldoende warmte en zonnestraling overdag zijn uiteraard vereist voor tijdige rijping, voor het smaakprofiel van de wijn spelen koele nachten een grote rol. In warme nachten blijft het metabolisme snel verlopen en gebruikt de druif, bij gebrek aan zonlicht, het appelzuur als energiebron. Koele nachten vertragen de afbouw van appelzuur, zodat de wijn bij rijpheid nog voldoende zuren bevat. Dit zuur verleent de wijn zijn frisheid en speelt een cruciale rol bij de vorming van aroma's (met name esters) tijdens de gisting.

De invloed van wateraanbod op de smaak werd onderzocht door Prof. Kees van Leeuwen (École Nationale des Ingénieurs de Travaux Agricole in Bordeaux) . Hij stelde vast dat een licht watergebrek optimaal is voor de kwaliteit. De natuurlijke drainage , het waterbergend vermogen van de bodem en het lage neerslagoverschot in het Mergelland bieden de druiven juist deze conditie.

Samengevat: Limburgse wijnen worden gekenmerkt door een typische combinatie van fruitigheid, frisse elegantie en mineraliteit. Deze is terug te voeren op het voor Nederland unieke samenspel van rassenkeuze, bodem, geografie en klimaat.

De bijzondere kwaliteit van Mergellandse wijn wordt nationaal en internationaal erkend. De wijnen worden geserveerd in de absolute top van de Nederlandse en Belgische horeca, ze vinden zelfs hun weg naar Franse sterrenrestaurateurs. Op internationale concoursen in Spanje, Italië, Frankrijk, Duitsland en Oostenrijk halen de wijnen geregeld gouden en zilveren medailles.

In Bijlage 2 is een gedetailleerde beschrijving van de Mergellandse wijnen opgenomen.

Controle

Producenten van BOB Mergelland dienen zich te melden bij de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA.)

Naam: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Adres: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

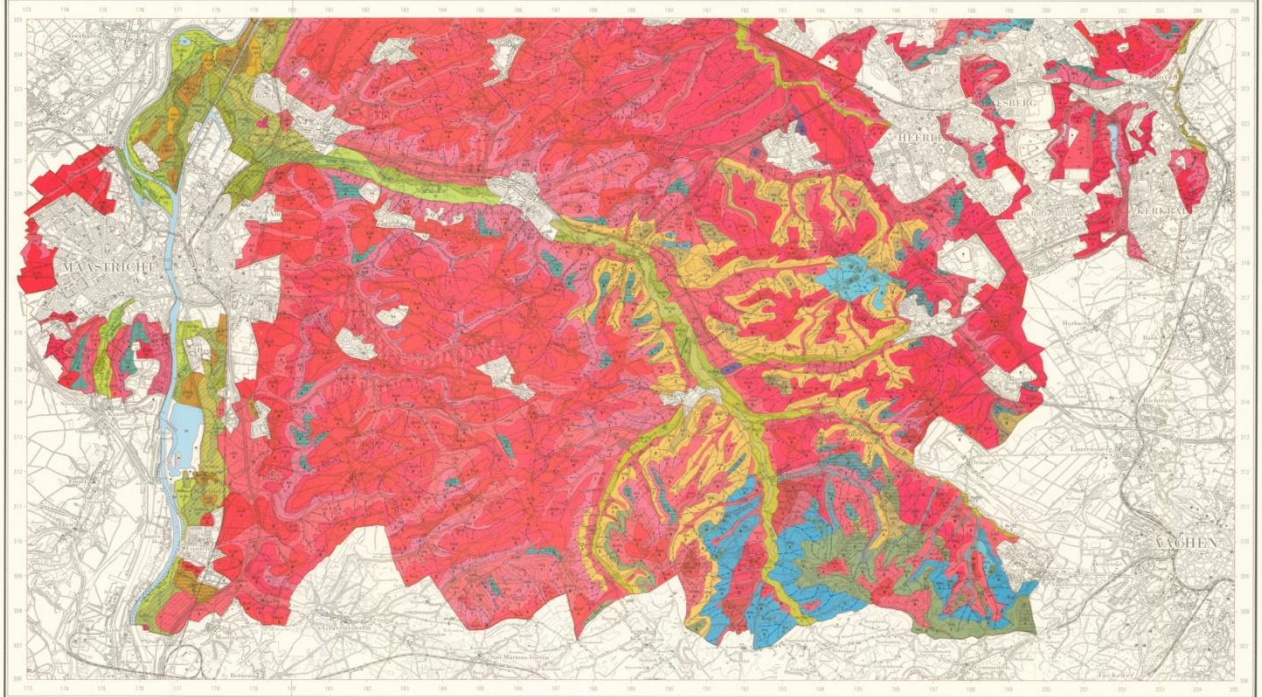
Telefoon: +31- 088- 223 33 33

E-mailadres: info@vwa.nl

openbaar particulier

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) is belast met de verificatie inzake de inachtneming van de vereisten uit het productdossier BOB Mergelland en voert daartoe de volgende controles uit:

- Administratieve controle
- Analytische controle uitgevoerd door een EU gecertificeerd wijn laboratorium danwel eigen monsters laten analyseren bij het NVWA laboratorium
- De NVWA ziet toe op de organoleptische keuring van de wijnen (middels tweedelijns toezicht)



Oorsprong: J.H. Dijkman, P. Heinen en F.C. Thunnissen van Marcell, 1980-1987. Uitgever: Staats Uitgeverij, Wageningen, 1989. Afd. Landbouw, Landbouwkundige Dienst.

Bron: Topografische kaart van Nederland 1 : 50 000, versie 1978. Kadaster, Geomatics Center. Druk: A. van der Waard S.J., Arnhem.

- LEGENDA**
- ENKELVOUTIGE LEGENDA-EENHEDEN**
- VENSGRONDEN**
 VASG1-31: versingronden
 VASG32-33: versingronden
- PODZOLGRONDEN**
 PUG1: podzolgronden
 PUG2: podzolgronden met zand
- BRKGRONDEN**
 BRK1-2: brkgronden
- LEEMGRONDEN**
 LEM1-3: leemgronden
- RIJVELIGGRONDEN**
 RIV1-3: rijveliggronden
- VALEGRONDEN**
 VAL1-3: valegronden
- OUDE RIJVELIGGRONDEN**
 OUV1-3: oude rijveliggronden

- LEEMGRONDEN**
 LEM1-3: leemgronden
- OVERIGE GRONDEN**
 MAARNE AZEETJEN OUDER DAN PLEISTOOCEN
 MAAR1-2: maarne azee'tjen
 MAAR3: maarne azee'tjen
- FLUVIATILE AARZINGEN OUDER DAN LAAT PLEISTOOCEN**
 FLU1-2: fluviatile aarzings
- KALKSTEENRIJVENGRONDEN**
 KRS1-2: kalksteenrijvengronden

- SAMENGESTELDE LEGENDA-EENHEDEN**
 M31-34: samengestelde eenheden
- ASSOCIATIES VAN WEL ENKELVOUTIGE LEGENDA-EENHEDEN**
 A1-10: associaties
- TOEVOEGINGEN**
 T1-10: toevoegingen
- OVERIGE ONDERSCHIEDINGEN**
 O1-5: overige onderscheidingen

- GRONDWATERTRAPPEN**
 G1-5: grondwatertrappen
- HELLINGKLASSEN**
 H1-5: hellingklassen
- PROFIELVELDEN IN ZAND EN KLEIENGRONDEN**
 P1-5: profielvelden
- TEXTUURBEMERKINGEN**
 T1-5: textuurbemerkingen



Auxerrois (*Pinot x Gouais Blanc*)

Historie

Een wit druivenras, waarschijnlijk afkomstig uit Frankrijk. In Duitsland kent men Auxerrois ongeveer sinds de 18e eeuw. Auxerrois kwam via de Franse Alsace in Duitsland terecht, in Baden en de Pfalz. Auxerrois is daar nog altijd vertegenwoordigd. Begin 19^{ee} eeuw werd Auxerrois vaak samen met Pinot Blanc aangeplant.

Auxerrois was vroeger in meer dan 30 departementen in Frankrijk aangeplant. Tegenwoordig vindt men in Frankrijk nog slechts ca. 1500 ha, voornamelijk in de Alsace. In de Alsace werd Auxerrois vaak met Pinot Blanc gemengd. De naam staat dan niet op het etiket. Verder vindt men Auxerrois aan de Loire, Lotharingen, Jura, Luxemburg, Australië, Chili, Canada, Nieuw Zeeland, Zwitserland, Slovenië en Zuid-Afrika.

Synoniemen

Aucerot, Auxerrois de Laquenexy (aan het wijnbouwinstituut van Laquenexy heeft men onderzoek naar Auxerrois gedaan), Auxera, Auxois, Auzerrois Blanc, Blanc de Kienzheim, Ericsey de la Montee, Okseroa, Pinot Auxerrois, Riesling Jaune de la Moselle, Schimber und Trappler. *Auxerrois wordt ook als synoniem voor Malbec in Cahors, voor Melon de Bourgogne in het Pays-Nantais, als Auxerrois Gris voor Pinot Gris in het Alsace en als Auxerrois Blanc voor Chardonnay aan de Moezel gebruikt.*

Typiciteit van wijnen gemaakt van Auxerrois in het Mergelland*

Auxerrois wordt in het Mergelland op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld alcoholpercentage tussen de 11,5% en 12%.

Het uiterlijk van de wijnen is licht van kleur (citroengeel) en helder. Sommige wijnen bevatten nog een kleine portie koolzuur wat men tijdens het serveren opmerkt en de consument als positief ervaart ("Spritzigheid").

In de neus zijn de wijnen heel zuiver met licht primaire aroma's van rijpe gele appels, soms groene peer. Secundaire aroma's zijn bij Auxerrois niet op te merken. De smaak van de wijnen is droog met een fijn en zacht zuurgehalte. De wijnen zijn fruitig, licht qua body (mondgevoel) en aroma's. De aroma's van appels en peer vindt men in de smaak van de wijnen terug. De afdronk van Auxerrois is vaak mineraal, dat wil zeggen dat er een tintelend gevoel op het achterste gedeelte van de tong ontstaat. De wijnen zijn licht qua complexiteit en intensiteit. De stijl is licht en droog met zachte fruitige aroma's.

**Typiciteit van wijnen wil zeggen dat de meeste Mergellandse wijnen gemaakt van deze druif het karakter zoals omschreven hebben. Het kan zijn dat enkele wijnen gemaakt van deze druif afwijken van deze omschrijving, bijvoorbeeld door het gebruik van eikenhouten vaten, toevoegen van Süßreserve of andere door de producent toegepaste technieken tijdens de vinificatie.*

Chardonnay (Pinot x Gouais Blanc)

Historie

Een wit druivenras. Chardonnay is een van de bekendste druivenrassen ter wereld. Alleen al in Frankrijk zijn er meer dan 30 verschillende klonen van dit ras officieel toegestaan. De oorsprong van de naam is niet helemaal duidelijk. Het is mogelijk dat Chardonnay uit het gelijknamige plaatsje in het Franse Mâconnais afkomstig is. In ieder geval hebben de Cisterciënzers ervoor gezorgd dat deze druif al vroeg in heel Europa verspreid werd. Driekwart van de Franse Chardonnay wijngaarden staan in de Champagne en de Bourgogne. Een keer per jaar vindt in Chaintré een speciale wedstrijd (Chardonnay du Monde) voor Chardonnay's uit de hele wereld plaats.

Chardonnay vindt men bijna overal in Europa, Australië, Nieuw Zeeland, Zuid-Amerika en Noord-Amerika. In totaal zijn er ongeveer 180.000 ha wijngaarden over de hele wereld met Chardonnay aangeplant.

Synoniemen

Arboisier, Arnaison Blanc, Arnoison, Aubaine, Auvergnat Blanc, Auvernas Blanc, Auvernat Blanc, Auxerrois Blanc, Auxois Blanc, Bargeois Blanc, Beaunois, Blanc de Champagne, Breisgauer Süßling, Chablis, Chardennet, Chardonnay Blanc, Chatey Petit, Chaudenet, Clävner, Clevner Weiss, Epinette Blanche, Epinette de Champagne, Ericey Blanc, Féher Burgundi, Féher Chardonnay, Feinburgunder, Gamay Blanc, Gelber Burgunder, Gelber Weißburgunder, Gentil Blanc, Große Bourgogne, Klawner, Klevanjka Biela, Lissant, Luisant, Luizannais, Luizant, Luzannois, Mâconnais, Maurillon Blanc, Melon Blanc, Melon d'Arbois, Moreau Blanc, Morillon, Morillon Blanc, Moulon, Noirien Blanc, Obaideh, Petit Chatey, Petit Sainte-Marie, Pino Shardone, Pinot Blanc à Cramant, Pinot Blanc Chardonnay, Pinot de Bourgogne, Pinot Chardonnay, Plant de Tonnerre, Romere, Romeret, Rouci Bile, Rousseau, Roussot, Sainte Marie Petite, Sardone, Shardone, Weißer Ruländer, Weißsilber en Weißedler.

Typiciteit van wijnen gemaakt van Chardonnay in het Mergelland*

Chardonnay wordt in het Mergelland zowel op RVS als op eikenhouten vaten gegist en rijpt gemiddeld tussen 6 maanden en 1-2 jaar jaren op vat (zowel RVS als eikenhout) en op fles. De wijnen hebben een gemiddeld alcoholpercentage tussen de 12,5% en 13,5%.

Het uiterlijk van de wijnen is helder met als kleur strogeel tot gemiddeld goudgeel (invloed van hout). In de neus zijn de wijnen heel zuiver met fruitaroma's van citroen, soms suikermeloen. Secundaire aroma's zoals boter (door melkzuurgisting), toast en vanille (door het gebruik van hout) en complexe aroma's zoals gist (door bâtonnage) proeft men doorgaans in Limburgse Chardonnay's. De smaak van de wijnen is droog. Het mondgevoel varieert van strak tot smeug (afhankelijk van het jaar en de vinificatie). Mergellandse Chardonnay houdt ook na een melkzuurgisting en houtrijping de nodige frisheid over. De wijnen zijn fruitig met een medium body. Fruitaroma's worden in de smaak vaak versterkt door secundaire aroma's zoals zuivelaroma's en houtsmaken. De betere wijnen van deze druif zijn complex (rijk aan verschillende smaken). De stijl is droog en mondvullend met een flinke portie frisheid.

Typiciteit van wijnen wil zeggen dat de **meeste Mergellandse wijnen gemaakt van deze druif het karakter zoals omschreven hebben. Het kan zijn dat enkele wijnen gemaakt van deze druif afwijken van deze omschrijving, bijvoorbeeld door het gebruik van eikenhouten vaten, toevoegen van Süßreserve of andere door de producent toegepaste technieken tijdens de vinificatie.*

Dornfelder

Geschiedenis

De Dornfelder is de meest succesvolle Duitse kruising voor rode wijndruiven. Zijn wortels liggen in Württemberg, in de plaats Weinsberg. Daar gaf wijnbouwkundige Imanuel Dornfeld de aanzet tot het stichten van de plaatselijke wijnbouwschool. August Herold – die leefde van 1902 tot 1973 – kweekte er in 1955 al de Dornfelder. Hij deed dat door de rassen Helfensteiner (zelf een kruising uit Frühburgunder en Trollinger) en Heroldrebe (een kruising uit Portugieser en Limberger) te kruisen. Het duurde een jaar of wat vooraleer het ras erkenning vond bij de wijnboeren. Aanvankelijk werd het gebruikt voor zogeheten 'Deckrotwein' om lichte rode wijnen een wat donkerder kleur te kunnen geven, totdat men het ware potentieel van de Dornfelders ontdekte.

Typiciteit van wijnen gemaakt van Dornfelder in het Mergelland*

Dornfelder wordt in het Mergelland op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld alcoholpercentage tussen de 12,5% en 13,5 %.

De Dornfelder is ideaal voor herfst en winter, vooral wanneer ze wat rijping heeft gehad. Ze passen dan ook bij stevige vleesgerechten, wild of kaas. Anderzijds bieden ook jonge, fruitige versies, in de zomer zelfs licht gekoeld, veel drinkgenoeg. De Dornfelder heeft intense fruitaroma's van amarenekersen, bramen en vlierbessen.

De Dornfelder is een dieprood, besfruit bezittende, stevige wijn. De wijn heeft veel body, is gestructureerd en vol. Kenmerkend is dat de zuren vrij discreet zijn. In de afdronk komt het hele aromaspectrum van de neus terug, vaak met nog wat zoethout.

Typiciteit van wijnen wil zeggen dat de **meeste Mergellandse wijnen gemaakt van deze druif het karakter zoals omschreven hebben. Het kan zijn dat enkele wijnen gemaakt van deze druif afwijken van deze omschrijving, bijvoorbeeld door het gebruik van eikenhouten vaten, toevoegen van Süßreserve of andere door de producent toegepaste technieken tijdens de vinificatie.*

Rivaner/Müller-Thurgau (Riesling x Madelaine Royale)

Historie

Een wit druivenras. Rivaner/Müller-Thurgau is de succesvolste “nieuwe” kruising uit de 19e eeuw. Dit druivenras is door teler Hermann Müller-Thurgau (1850-1927) in Geisenheim (Rheingau) door een kruising van Riesling met Madelaine Royale geteeld. Het doel van deze kruising was eigenlijk om een druivenras te ontwikkelen dat de “heerlijke” eigenschappen van Riesling met de “veilig” vroege rijpheid van de Sylvaner druif samenbrengt. Toch betwijfelde Hermann al meteen of Sylvaner een van de ouders was. Gezien het feit dat er in die tijd nog geen DNA analyses waren, kan men zich voorstellen hoe moeilijk het was om een druivenras precies te kunnen bepalen. Pas in 1996 werd duidelijk dat Madelaine Royale een van de ouders van Müller-Thurgau is. In Duitsland stond deze druif tussen 1975 en 1995 op plaats een van de meest aangeplante druivenrassen. Tegenwoordig vindt men Rivaner/Müller-Thurgau in Duitsland vooral in Rheinhessen, Baden, Pfalz, Moezel en Franken. Wereldwijd staan er 40.000 ha wijngaarden aangeplant met deze druif.

Synoniemen

Müller-Thurgauerebe, Müllerka, Mullerovo, Riesling-Silvaner, Riesling-Sylvaner, Rivaner, Rizanec, Rizlingsilvani, Rizlingszilvani, Rizvanac, Rizvanac Bijeli, Rizvanec en Rizvaner.

Typiciteit van wijnen gemaakt van Rivaner/Müller-Thurgau in het Mergelland*

Rivaner/Müller-Thurgau wordt in het Mergelland op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld alcoholpercentage tussen de 11,5% en 12%.

Het uiterlijk van de wijnen is citroengeel tot strogeel en helder. In de neus zijn de wijnen heel zuiver met een intens vleugje muskaat (als de opbrengst laag gehouden wordt) ondersteunt door een flinke portie fruitaroma's van rijpe appels en witte steenvruchten (perzik).

Secundaire aroma's zijn bij Rivaner/Müller-Thurgau niet op te merken.

De smaak van de wijnen is droog tot off-dry (sommige producenten werken met Süßreserve) met een fijn en zacht zuurgehalte. De wijnen zijn primair fruitig, licht tot medium qua body (mondgevoel) en intense aroma's. De aroma's van muskaat en witte steenvruchten vindt men in de smaak van de wijnen terug. De wijnen zijn licht qua complexiteit, maar hebben een gemiddelde tot hoge intensiteit aan aroma's.

De stijl is fruitig en droog/off-dry met een intens muskaat aroma (bij lage opbrengsten).

Typiciteit van wijnen wil zeggen dat de **meeste Limburgse wijnen gemaakt van deze druif het karakter zoals omschreven hebben. Het kan zijn dat enkele wijnen gemaakt van deze druif afwijken van deze omschrijving, bijvoorbeeld door het gebruik van eikenhouten vaten, toevoegen van Süßreserve of andere door de producent toegepaste technieken tijdens de vinificatie.*

Pinot Blanc (mutation (F) van Pinot Gris)

Historie

Een wit druivenras, door een natuurlijke mutatie van Pinot Gris ontstaan. Lang dacht men dat Chardonnay hetzelfde is als Pinot Blanc. In de Bourgogne kent men Pinot Blanc sinds 1895. Pinot Blanc heeft als druif het voordeel ook bij hoge opbrengsten een hoog mostgewicht te leveren. De druif is ook erg populair voor de productie van mousserende wijnen. Pinot Blanc vindt men in de Bourgogne, Duitsland en Oostenrijk (Weißburgunder), Alsace (wordt vaak gemengd met Auxerrois) en Italië (Pinot Bianco). Verder vindt men Pinot Blanc in veel Oost-Europese landen.

Synoniemen

Arnaison Blanc, Arnoison, Auvernas, Auvernat, Auvernat Franco, Beli Burgundac, Beli Pinot, Beyaz Burgunder, Biela Klevanjka, Biele Burgundske, Blanc d'Aune, Blanc Doré, Blanc de Bonne Nature, Blanc de Champagne, Blanc Petit Doré, Borgogna Bianco, Borgognino, Bourguignon blanc, Clä(e)vner, Daune, Epinette, Feher Kisburgundi, Fehér Klevner, Fehérburgundi, Fin blanc Doré, Gamay Blanc, Gentil Blanc, Kleinedel, Klevner, Melon de la Cote d'Or, Pineau Blanc, Pino Belyi, Pinot Bianco, Pinot Blanc Vrai, Pinot Branco, Plant de la Dole, Plant Dore, Rouci Bile, Weißarbst, Weißburgunder, Weißer Burgunder, Weißer Ruländer en Weißcläver.

Typiciteit van wijnen gemaakt van Pinot Blanc in het Mergelland*

Pinot Blanc wordt in het Mergelland op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld alcoholpercentage van 12,5%.

De wijnen zijn licht van kleur (citroengeel) met groene schakeringen en helder. In de neus zijn de wijnen heel zuiver met zachte geuren van geel fruit en lindebloesem. Secundaire aroma's zijn bij Pinot Blanc niet op te merken.

De smaak van de wijnen is droog met een fijn en zacht zuurgehalte. De wijnen zijn fruitig, licht qua body (mondgevoel) en aroma's. De aroma's van geel fruit, soms peer of suikermeloen vindt men in de smaak van de wijnen terug. De wijnen zijn medium qua complexiteit en licht qua intensiteit. De stijl is licht en droog met zachte fruitige aroma's.

Typiciteit van wijnen wil zeggen dat de **meeste Mergellandse wijnen gemaakt van deze druif het karakter zoals omschreven hebben. Het kan zijn dat enkele wijnen gemaakt van deze druif afwijken van deze omschrijving, bijvoorbeeld door het gebruik van eikenhouten vaten, toevoegen van Süßreserve of andere door de producent toegepaste technieken tijdens de vinificatie.*

Pinot Gris (mutation (F) van Pinot Noir)

Historie

Een wit druivenras, door een natuurlijke mutatie van Pinot Noir ontstaan. Omdat Pinot Gris zonder druifjes aan de druivenstok niet van Pinot Noir te onderscheiden is stonden vroeger in de Bourgogne de stokken gewoon door elkaar in de wijngaarden. De naam heeft Pinot Gris van de Cisterciënzermonniken (Grijze monnik). Zij hadden Pinot Gris al in de 13e eeuw in hun wijngaarden in heel Europa aangeplant. De druiven hebben een grijsblauwe tot roodbruine kleur en geven extractrijke wijnen. Wereldwijd staan er 15.000 ha wijngaarden met Pinot Gris.

Synoniemen

Affume, Anche Cendree, Arnaison Gris, Aserat, Auvergne Gris, Auvernas Gris, Auvernat Gris, Auxerrat, Auxerrois Gris, Baratszinszölö, Bayonner, Beurot, Biliboner, Borgogna Grigio, Burgundac Sivi, Burgundske Sede, Burgundske Sive, Burot, Casper, Champagner, Clävner Roth, Cordonnier Gris, Crvena Klevanjka, Drusen, Druser, Edelklevner, Fauvet, Fromenteau Gris, Fromentot, Grauburgunder, Graue, Graue Malvasier, Grauer Mönch, Grauer Riesling, Graue Savoyertraube, Graukläber, Grauklevner, Gris Commun, Gris Cordelier, Hamsas Szöllo, Hamuszölö, Kapuzinerkuten, Klevanjka, Klevanjka Crvena, Levraut, Malvoisie, Mauserl, Mausfarbe, Moreote Gris, Murys, Muscade, Musler, Noirin Gris, Ouche Cendree, Petit Gris, Pineau Cendree, Pineau Gris, Pinot Beurot, Pinot Cendré, Pinot Franc Gris, Pinot Grigio, Pinot Seryi, Piros Kisburgundi, Pyzhik, Rauchler, Raulander, Rehfaul, Reilander, Rheingrau, Rheindraube, Rollander, Rolönder, Rolönder Drusen, Rouci Sedive, Ruhlandi, Ruländer, Ruländer Sivi, Rulundac, Ryjik, Ryzik, Sivi Pinot, Speyerer, Spinovy Hrozen, Strahler, Szürke Kisburgundi, Szürke Klevner, Szürkebarat, Tokay d'Alsace, Tokayer, Valais, Zeleznak.

Typiciteit van wijnen gemaakt van Pinot Gris in het Mergelland*

Pinot Gris wordt in het Mergelland op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. Er zijn producenten die een klein percentage van hun Pinot Gris op eikenhouten vaten laat rijpen.

De wijnen hebben een gemiddeld alcoholpercentage tussen de 12,5% en 13%.

Het uiterlijk van de wijnen is intens strogeel, soms goudgeel (invloed van hout) en helder. In de neus zijn de wijnen zuiver met intense geuren van gele peren, honing (soms amandel). Secundaire aroma's zoals toast en vanille (door het gebruik van hout) komen bij de hout gerijpte versies naar voren. De smaak van de wijnen is droog tot off-dry, extractrijk met een laag tot gemiddeld zuurgehalte. De wijnen zijn fruitig (rijp fruit), medium tot vol qua body (mondgevoel) en aroma's. Fruitaroma's worden in de smaak vaak versterkt door secundaire aroma's als houtsmaken. De betere wijnen van deze druif zijn complex (rijk aan verschillende smaken) en hebben potentieel om te ouderen (3-8 jaar)
De stijl is droog tot off-dry met intense smaken, deels krachtig en fruitig in de afdronk.

Typiciteit van wijnen wil zeggen dat de **meeste Mergellandse wijnen gemaakt van deze druif het karakter zoals omschreven hebben. Het kan zijn dat enkele wijnen gemaakt van deze druif afwijken van deze omschrijving, bijvoorbeeld door het gebruik van eikenhouten vaten, toevoegen van Süßreserve of andere door de producent toegepaste technieken tijdens de vinificatie.*

Pinot Noir

Historie

Een rood druivenras. De naam heeft Pinot Noir van het Franse “pin”, wat dennenappel betekent en de vorm van de druiventros aangeeft. Pinot Noir werd in Frankrijk lange tijd niet gerespecteerd en men maakte eenvoudige roséwijnen van deze druif. Pas in de 19e eeuw ontwikkelde zich Pinot Noir tot basis voor de grote Bourgognewijnen van tegenwoordig. Het beste resultaat geeft Pinot Noir op kalkrijke bodem in combinatie met een koel klimaat. Pinot Noir is uitermate geschikt om het “terroir” van een wijngaard in de wijn in te brengen. Wereldwijd staan er 87.000 ha wijngaarden met Pinot Noir.

Synoniemen

Aprofekete, Arbst, Assmannshäuser, Auvergnat, Auvernat, Auxerra, Berligout, Blauer Burgunder, Blauer Spätburgunder, Blauer Traminer, Bodenseetraube, Borgogna Nero, Burgundac Crni, Burgundske Modre, Cerna Ranka, Chpatchok, Clevner, Cortailod, Dickblauer, Franc Noiren, Franc Pineau, Frühblau, Gribalet Noir, Gutblau, Karapino, Kisburgundi, Klävner, Klebroth, Klevner, Klevanjka, Langedet, Malterdinger, Massoutel, Modra, Möhrchen, Maurillon, Morillon noir, Nagyburgundi, Neyran, Noble Joué, Noirien, Noirin, Nürnberger Blau, Okrugla Ranka, Orleans, Petit Bourguignon, Petit Noir, Petit Noirin, Petit Plant Dore, Petit Verot, Pignol, Pignola, Pignolet, Pignoliga, Pignolo, Pineau, Pineau de Chambertin, Pineau Noir, Pino Cernii, Pinot, Pinot d'Äy, Pinot Cernyi, Pinot de Gevrey, Pinot de Migraine, Pinot Droit, Pinot Fin, Pinot Franc, Pinot Negru, Pinot Nero, Pinot Salvagnin, Pinot Tinto, Plant á bon Vin, Plant de Cumieres, Plant de la Dole Noir, Plant Dore, Plant Fin, Plant Medaille, Plant Noble, Pynoz, Raisin de Bourgogne, Raucy, Roter Assmannshäuser, Roter Burgunder, Rouci, Rouci Male, Rouci Modre, Rouget, Salvagnin, Savagnin Noir, Schwarzer Süßling, Schwarzklevner, Seeclävner, Shpachok, Spacok, Spätburgunder, Süßedel, Süßschwarz en Vert Doré.

Typiciteit van wijnen gemaakt van Pinot Noir in het Mergelland*

Pinot Noir wordt in het Mergelland op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6-12 maanden op vat (zowel RVS als eikenhout) en op fles. De wijnen hebben een gemiddeld alcoholpercentage tussen de 12,5% en 13%.

Het uiterlijk van de wijnen is robijnrood (bij jonge versies met een violette rand) tot granaatrood en helder.

In de neus zijn de wijnen intens en fruitig, geurend naar rode bessen. Door houtrijping komen er secundaire aroma's van toast (soms vanille) bij. De beste voorbeelden zijn bovendien complex (kruidig, licht medicinaal, bitteramandelen).

De smaak van de wijnen is droog en fruitig met een harmonisch zuur/tannine gehalte. De wijnen zijn vol qua body (mondgevoel) en aroma's. De aroma's van rode bessen (framboos, aardbeien) proeft men terug in de wijnen.

De stijl is complex, intens, droog met zachte fruitige aroma's en secundaire smaken (bij de betere versies).

Typiciteit van wijnen wil zeggen dat de **meeste Mergellandse wijnen gemaakt van deze druif het karakter zoals omschreven hebben. Het kan zijn dat enkele wijnen gemaakt van deze druif afwijken van deze omschrijving, bijvoorbeeld door het gebruik van eikenhouten vaten, toevoegen van Süßreserve of andere door de producent toegepaste technieken tijdens de vinificatie.*

Gewürztraminer

Historie

De Gewürztraminer (in Frankrijk zonder ü gespeld) is een kruidige versie van Traminer. Deze oude soort komt waarschijnlijk uit Noord-Oost Italië waar zich ook een dorp bevindt met de naam Tramin. Sinds 1551 wordt Traminer in de Elzas genoemd en via stokselectie heeft men daaruit eind van de 19e eeuw de meer kruidige Gewürztraminer ontwikkeld. Elzasser Gewürztraminer is de norm, het ijkpunt voor alle andere wijnen die in de wereld van de gelijknamige druif worden gemaakt.

Synoniemen

Auvernas Rouge Clair, Blanc Brun, Blanncc Court, Bon Blanc, Braunes, Chriskindelstraube, Christkindlestraube, Clevener, Crestantia Rotundifolia, Crovena Ruzica, Crvena Ruzica, Crveni Traminac, Diseci Tramin, Dreimaenner, Dreimannen, Dreipfennigholz, Drumin, Drumin Ljorba, Duret Rouge, Edeltraube, Fermentin Rouge, Fleischroth, Fleischweiner, Formenteau,, Formentin Rouge, Fourmenteau Rouge, Fraenkisch, French, Frenscher, Frensch, Fromente Rose, Fuszeres, Gentil Rose Aromatique, Gentil-Duret Rouge, Gentile Blanc, Gentin Rose Aromatique, Gewuerztraminer, Gringet, Gris Rouge, Haiden, Krimizi Traminer, Klaebinger, Klaevener, Kleinbraun, Kleinbrauner Kleiner Traminer, Kleinwiener, Kivora, Livora Cervena, Liwora Cervena, Mala Dinka, Marzimmer, Mirisavi Traminac, Nature, Nature Rose, Noble Rose, Nuernberger Rot, Pinat Cervena, Piros Tramini, Plant Paien, Princ Cerveny, Princt Cerverna, Ranfoliza, Roetlichter, Rosentraminer, Rotclevner, Rother Klevner, Rother Traminer, Rothfranke, Rothfranken, Rothklaeber, Rothklaevner, Rothklauser, Rothweiner, Rothwiener, Rotklaevler, Rotklevner, Rousselett, Runziva, Rusa, Ruska, Ryvola, Salvagnin, Sauvagnin, Savagnin, Savagnin Jaune, Savagnin Rosa Aromatique, Savagnin Rose, Savagnin Rose Aromatique, Savagnin Rose Musque, St. Klauser, Termeno Aromatique, Tirolensis, Tokaner, Traminac Crveni, Traminac Diseci, Traminac Mirisavi, Traminac Sivi, Traminac, Traminer, Traminer Aromatico, Traminer Aromatique, Traminer Epice, Traminer Musque, Traminer Red,, Traminer Rosa, Traminer Rose Aromatique, Traminer Rose, Traminer Roso, Traminer Rosso,, Traminer Roter, Traminer Rouge,, Traminer Roz, Traminer Rozovii, Traminer Rozovij, Tramini, Tramini Piros, Trammener.

Typiciteit van wijnen gemaakt van Gewürztraminer in het Mergelland*

Gewürztraminer wordt in het Mergelland op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld alcoholpercentage tussen de 12,5% en 13,5 %.

Het uiterlijk van de wijn is intens geel met lichtgouden reflexen. Deze warme gele kleur heeft de wijn te danken aan de rode kleur van de druif. De Geur is een waar aromatisch palet, rijk en overweldigend. De neus is krachtig en complex, een explosie van exotisch fruit (lychee, passiefruit, ananas, mango), bloemen (vooral rozen) , citrusfruit (sinaasappelschil), en specerijen (kruidkoek, pepermunt, kruidnagel, peper). Vaak komen daar aroma's bij van honing en rijpe vruchten. De wijn heeft veel body, is gestructureerd en vol. Kenmerkend is dat de zuren vrij discreet zijn. In de afdronk komt het hele aromaspectrum van de neus terug, vaak met nog wat zoethout.

**Typiciteit van wijnen wil zeggen dat de meeste Mergellandse wijnen gemaakt van deze druif het karakter zoals omschreven hebben. Het kan zijn dat enkele wijnen gemaakt van deze druif afwijken van deze omschrijving, bijvoorbeeld door het gebruik van eikenhouten vaten, toevoegen van Süßreserve of andere door de producent toegepaste technieken tijdens de vinificatie.*

Riesling (*Gouais Blanc* x (*Vitis silvestris* x ?*Traminer*?))

Historie

Een wit druivenras. Riesling heeft een lange weg moeten gaan. Vroeger vanwege zijn lange en vooral late rijping in de wijngaard afgekeurd, staat Riesling tegenwoordig als een van de beste druivenrassen ter wereld te boek. Alleen al in Duitsland zijn ongeveer 60 verschillende klonen officieel toegelaten. De oorsprong van Riesling ligt waarschijnlijk in Oostenrijk, waar in de 13e eeuw een wijngaard met de naam "Ritzling" stond. Vroeger werd Riesling als „Gemischter Satz“ naast andere rassen in de wijngaard aangeplant. Pas vanaf de 19e eeuw maakt men cépagewijnen van deze druif. Wereldwijd staan er ongeveer 50.000 ha wijngaarden met Riesling, het grootste deel daarvan staat in Duitsland met 21.700 ha.

Synoniemen

Beregi Riesling, Beyaz Riesling, Biela Grasevina, Dinca Grasiva Biela, Donauriesling, Edelriesling, Edle Gewürztraube, Fehér Rajnai, Gentil Aromatique, Gewürzriesling, Gewürztraube, Gräfenberger, Grasevina Rajnska, Hochheimer, Johannisberger, Johannisberg Riesling, Karbacher Riesling, Kastellberger, Kis Rizling, Kleinriesler, Kleinriesling, Klingelberger, Krauses, Lipka, Moselriesling, Niederländer, Oberländer, Petit Rhin, Petit Riesling, Petracine, Pfefferl, Piros Rajnai Rizling, Rajnski Rizling, Raisin du Rhin, Rajnai Rizling, Rajnski Ruzling, Rano, Reichsriesling, Reissler, Remo, Rendu, Reno, Rezlin, Rezlink, Rheingauer, Rheinriesling, Rhiesling, Rhine Riesling, Riesler, Riesling Blanc, Riesling de Rhin, Riesling Renano, Riesling Rhenan, Rieslinger, Rislinenok, Rislinok, Rissling, Rizling Linner, Rizling Rajnski, Rizling Reinskii, Rizling Rynsky, Rohac, Rössling, Rösslinger, Rüssel, Ryzlink Rynsky, Starosvetske, Szürke Rizling, Uva Pussila, Weißer Riesling, White Riesling.

Typiciteit van wijnen gemaakt van Riesling in het Mergelland*

Riesling wordt in het Mergelland op roestvrijstalen vaten gegist en rijpt ongeveer 6 maanden op vat. De wijnen hebben een gemiddeld alcoholpercentage van 11,5%.

De wijnen zijn citroengeel en helder van uiterlijk. In de neus zijn de wijnen heel zuiver met intense geuren van witte steenvruchten (perzik) en appels, soms groene peer. Secundaire aroma's (goût de pétrole) zijn bij Riesling uit het Mergelland na 3-5 jaar op te merken. De smaak van de wijnen is enorm fruitig, droog met een hoog/verfrissend zuurgehalte. De wijnen zijn fruitig en licht qua body (mondgevoel). De aroma's van witte steenvruchten en peer vindt men in de smaak van de wijnen terug. Secundaire aroma's zoals goût de pétrole ervaart de wijnkenner als positief. De afdrank van Riesling is fruitig en aromatisch. De stijl is aromatisch, licht, droog met verfrissende zuren en veel fruit in de afdrank.

**Typiciteit van wijnen wil zeggen dat de meeste Mergellandse wijnen gemaakt van deze druif het karakter zoals omschreven hebben. Het kan zijn dat enkele wijnen gemaakt van deze druif afwijken van deze omschrijving, bijvoorbeeld door het gebruik van eikenhouten vaten, toevoegen van Süßreserve of andere door de producent toegepaste technieken tijdens de vinificatie.*