Den Bloeyenden Wijngaerdt – proefseizoen 2025-2026

Proeverij 4: BOB Maasvallei Limburg 13 januari 2026

Flight 1

1. Thorn Auxerrois 2024
Domein - €13,95

2. Aldeneyck Pinot Blanc 2024
Domein - €17,90

Flight 2

3. Aldeneyck Riesling Purnot Vintage Reserve I
Domein - €32,00

4. Thilesna Riesling 2023
Domein - €17,80

Flight 3

5. Aldeneyck Pinot Gris Barrique 2024
Domein - €25,00

6. Thilesna Pinot Gris Barrique 2023
Domein - €22,40

Flight 4

7. Thorn Pinot Noir Barrique 777 2022
Domein - €25,95

8. Aldeneyck Pinot Noir 2022
Domein - €27,50

Flight 5

9. Thorn Late Harvest 2024 (37,5cl)
Domein - €26,95

10. Aldeneyck Riesling Purnot Noble 2021 (37,5cl)
Domein - €32,00

Samenstelling flights

De flights waren samengesteld om goed te kunnen vergelijken:

- Zelfde of zeer gelijkaardige druiven (droge wijnen) en meestal zelfde jaargangen. Voor de zoete: gelijkaardige percentages restzoet.
- Huisstijl: van de drie domeinen ligt Aldeneyck "in het midden van het bed": waar Thorn vaak iets meer restsuiker heeft en Thilesna strak en droog is, houdt Aldeneyck hier het middden. Gezien de drie domeinen met gelijkaardige druiven werken in klimatologisch gelijkaardige omstandigheden en op bodems die ook weer zeer gelijkaardig zijn, moet dit een stilistische keuze zijn. Boeiend om die drie domeinen op die manier naast elkaar te zetten!
- Naargelang de proeverij vorderde, werd het gemakkelijker om de wijn van Aldeneyck, aanwezig in elke flight, te herkennen en dus ook de andere wijn.
- De druiven werden vlot herkend: voor flight 1 zegde de ene auxerrois en de andere pinot blanc, voor de tweede flight werden onmiddellijk vragen gesteld over de aanwezige toets 'petrolé' en bij de pinot gris barrique viel eerst de barrique op, en werd vervolgens getwijfeld tussen pinot gris en chardonnay, maar dan toch voor het eerste gekozen. Bij de rode was het direct duidelijk dat we voor pinot noir stonden en ook in de zoete wijnen werd de druif snel gevonden. De "monocepage"-aanpak van de BOB maakt het – tenminste voor de onderlegde consument – duidelijk wat hij koopt.

Resultaat

We hadden een zeer mooi staal van de wijnen uit deze unieke, grensoverschrijdende BOB. Vele elementen die in het productdossier beschreven worden, kwamen terug in de proefnotities:

- Frisse zuren met veel elegantie
- Duidelijke 'mineraliteit', zelfs in de eenvoudige auxerrois en in de zoete wijnen
- Veel fruitigheid in de geur en terugkerende sappigheid in de smaak; de hoge zuurgraad wordt altijd goed verpakt in fruitmolligheid
- Duidelijk rijpingspotentieel: sommige wijnen verbeterden in het glas na een kwartier of langer.

De proevers verlieten de proefruimte met een brede glimlach op de lippen en dat zegt veel…

Uiteraard konden we niet àlles proeven. Zo hebben we nog Thorn pinot blanc en zouden we graag ook chardonnay Heerenlaak van Aldeneyck proeven. Dat houden onze leden nog tegoed.

Noot: de genoemde prijzen zijn indicatief – wij betaalden doorgaans minder en één wijn kregen we zelfs cadeau (nr 3) – waarvoor dank.

Figuur 1: Wijngaard Heerenlaak in de winter