



WIJNDOMEIN
ALDENEYCK

MAASVALLEI LIMBURG

CULTIVATING DREAMS

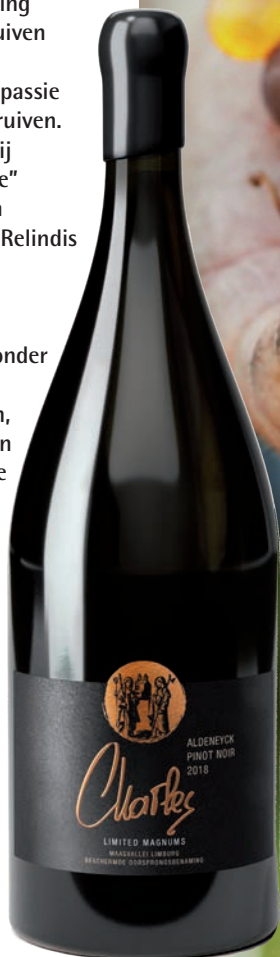
MAASVALLEI LIMBURG - BESCHERMDE OORSPRONGBENAMING



In het hart van beide Limburgen, in het pittoreske Maaslandse dorpje Aldeneik, vlakbij de cultuur- en terrasjesstad Maaseik ligt de 10 hectare grote wijngaard van de familie Karel en Tine Henckens-Linssen. Op een zonovergoten zuidoosterhelling langs de Maas met een voor wijndruiven uitstekende mineraalrijke kiezel- en grindterroir verbouwen zij met veel passie de Pinot, Chardonnay en Riesling-druiven. De Limburgse Maasvallei kende al bij het ontstaan van 'Eycke' een "heilige" wijnbouwtraditie. Rond de abdij van de Aldeneiker Heiligen Harlindis en Relindis verbouwde men al wijn omstreeks het jaar 750.

De heerlijke legende van het wijnwonder is een ferme getuige!

De wijnbouw én het wijnwonder zijn, mede door de klimaatsopwarming én het droge en zonnige klimaat van de Maasvallei, definitief teruggekeerd naar Aldeneik bij Maaseik.



Opgegroeid in een fruittelersfamilie met aan de basis Grootvader Jaak Purnot en later vormgegeven door Vader Hein Henckens, verbouwde Karel Henckens nog tot 1998 appels en peren op de lager gelegen percelen. In dat jaar besloten Karel en Tine de stap naar hun grote passie te zetten. Op een zonnige zuidoosterhelling langs de Maas werden de eerste wijnstokken van de Pinot Blanc en Pinot Gris-druif aangelegd. Ook In 2002 werd er op advies van het wijnbouw-instituut in Trier, een proefwijngaard met 15 verschillende wijndruifrasen aangelegd aan de hoeve in hartje Aldeneik.

Door de fantastische resultaten in de proefwijngaard volgde een gestage uitbreiding van de wijngaard aan de Maas met de edele Pinot Noir. Verder werd er een nieuwe Chardonnay-wijngaard aangelegd aan de jachthaven Heerenlaak in 2011 en als laatste uitdaging de allernieuwste Riesling-selecties in 2014. Het geheel omvat nu 50 000 wijnstokken op een oppervlakte van bijna 11 hectare. Deze druivenrassen zijn optimaal aangepast aan de klimatologische- en bodemomstandigheden (grind) van het Maasland. Karel heeft samen met Harry Vorselen van Wijngoed Thorn, een gespecialiseerde opleiding Oenologie en Viticultuur aan het wijnbouw instituut in het Duitse Trier gevolgd. Samen met de vaste Franse oenologen uit de Alsace was dit het noodzakelijke fundament voor de start van het hele wijnbouwverhaal en de stijl van de Aldeneyck-wijnen.

Sinds september 2023 is zoon Hein terug in Aldeneik. Na zijn studies bio-ingenieur in Leuven, behaalde hij zijn 2de Master of Science in Vineyard & Winery Management in Bordeaux. Hij werkte op Franse wijndomeinen in Saint-Émilion (Bordeaux) en Meursault (Bourgogne) en deed de vinificatie in Martinborough, Nieuw-Zeeland om daarna zijn kennis in Aldeneik in de praktijk om te zetten. Karel, zoon Hein en zijn Franse vriendin Clara (ook bio-ingenieur) maken de wijnen terwijl Tine en dochter Reile de commerciële activiteiten verzorgen. Samen met het wijnteam verwennen ze de vele wijnliefhebbers met rondleidingen en proeverijen.

TERROIR & WIJNGAARDEN

Machtige stroom uit zuiderse wouden met minzame mineralen in smeug sediment zorgzaam geborgen in Maaslandse gronden. Zoete tros uit zachte zon, met noeste kracht op 't Wijndomein gewonnen, geoogst, gerijpt, geproefd als heel bijzonder. In Aldeneyck ooit en ook nu een hemels wonder.

- Jos Henckens -

Als kwaliteitsbasis voor de Aldeneyck-wijndruiven heeft de Maas in de loop van duizenden jaren dikke grind en kiezellagen afgezet op de oevers en de midditerrassen. Deze elementen geven met een toplaag van warme leem hun typische mineralige aroma's en fruitige smaak die de Aldeneyck-wijnen zo kenmerken. Het klimaat van de Maasvallei van Lanaken (net boven Maastricht) tot Roermond is de laatste 50 jaar opgewarmd en niet enkel door de klimaatverandering. De ontgrinding heeft het landschap geboetseerd en talrijke oude grindgroeves of Maasplassen zijn er zo ontstaan, samen goed voor 40 km² aan wateroppervlakten. Deze Maasplassen zorgen voor een warmtebuffering, geven bescherming tegen voorjaarsnachtvorsten én zijn essentieel voor de rijping van de wijndruiven. KMI-klimaatoverzichten tonen aan dat de Maasvallei in Limburg één van de droogste en warmste gebieden van de Benelux is. Met 1800 zonuren per jaar en de ligging tussen 20 en 40 meter boven zeeniveau én beschermd door het Kempisch Plateau is deze regio warm en droog; een microklimaat werd geboren!

Daar de wijngaardhellingen zuid en zuidoost zijn geïntendeerd tot tegen de oude Romeinse Heirweg baden de wijndruiven van 's morgens tot 's avonds in de zon. Karel streeft naar een beperkte opbrengst per wijnstok van maximaal 50 hectoliter per hectare. Hoe minder trossen de druivenstok moet voeden, des te geconcentreerder de smaak; een voorwaarde voor topwijnen!



De doorgedreven milieubewuste technieken resulteren in een uitgebalanceerd ecologisch systeem. Natuurlijke vijanden van de meest schadelijke insecten zijn uitgezet alsook het gebruik van feromoonvallen om het natuurlijk evenwicht te bewaren. Schoffelmachines voor onkruidbeheersing aan de voet van de wijnstok, worden ingezet om het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen tot een minimum te herleiden. Verder worden er organische middelen tegen schimmels ingezet en in de rijen wordt er om de andere rij niet gemaaid om de biodiversiteit te optimaliseren.

De kwaliteit van de wijn wordt in de wijngaard gemaakt en enkel gezonde wijndruiven kunnen hun perfecte rijpheid bereiken, Karel is een fanaat en dat proef je!

MAASVALLEI LIMBURG BESCHERMEDE OORSPRONGSBENAMING



MAASVALLEI LIMBURG
EERSTE GRENSOVERSCHRIJDENDE
WIJNAPPELLATIE IN EUROPA



Karel Henckens van Wijndomein Aldeneyck en Harry Vorselen van Wijngoed Thorn op de Maasbrug in Maaseik.

In januari 2018 werd de "Maasvallei Limburg" als wijnherkomstgebied erkend door de EU. Phil Hogan, EU-Commissaris overhandigde de officiële BOB in Brussel aan onze minister van Landbouw. Met het idee dat een terroirgrens niet eindigt aan een landsgrens is dit het allereerste Cross-border wijnherkomstgebied "on the Planet"! Zo zijn de beide Limburgen weer een beetje verenigd!

WIJNMAKERIJ & VINIFICATIE

De wijndruiven worden in oktober geoogst op hun toppunt van rijpheid en aroma's. Een wijnbouwer begeleidt enkel de druiven naar de fles maar wel door een hoog technologische vinificatie!

Met de uitbreiding van het bedrijf is er vanaf de wijnoogst 2017 een nieuwe en grotere wijnmakerij in gebruik genomen. In deze nieuwe grote "Chai" zorgen roestvrijstalen temperatuurgecontroleerde rijpingsvaten en Franse eiken barriques voor een perfect evenwicht tussen traditie en de allernieuwste technieken.

De Duitse topfirma Scharfenberger leverde een computergestuurde pneumatische pers van 4200 liter. Deze perstechniek is spectaculair door het opblazen van een membraan of ballon die de druiven heel zachtjes en onder zeer lage druk perst. Hierdoor is het druivensap van een superieure kwaliteit.



In Aldeneyck is het om de beste aroma's te doen daarom worden de witte wijnen eerst ontsteeld waarna minstens 5 uur schilcontact volgt. Na de zachte persing klaart het sap gedurende 24 uur en daarna start de gisting. Tijdens het gistingsproces wordt de temperatuur van de roestvrijstalen cuves nauwgezet beheerst zodat de aroma's optimaal behouden blijven. Elk vat heeft een dubbele wand waardoor ijswater stroomt om zo de temperatuur te beheersen voor een optimale alcoholische fermentatie. Deze duurt 4 à 5 weken met aansluitend een rijping van 6 maanden op de fijne gist.

In de inox cuves rijpen enkel de Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling en de Rosé. De witte Pinot Gris barrique en Chardonnay Heerenlaak rijpen 6 maanden op Franse eiken vaten of barriques van Tonellerie Chassin uit Rully in de Bourgogne.



De Pinot Noir krijgt een andere aanpak, eerst een koude maceratie van 3 dagen. Daarna volgt een open fermentatie met vrij warme wisselende temperaturen voor een optimale extractie van kleur en tannines. De schillenhoed wordt handmatig en 3 maal per dag in de gistende wijn gedrukt, terwijl de gistende wijn eroverheen gaat (remontage). Met een Cuvaison van 3 weken houdt men écht de vinger op de pols.

Met een rijping van één jaar op de barriques van Chassin kenmerkt de rode Pinot Noir zich door zijn forse bodeminvloed en verleidelijke kruidigheid, zijn elegante, fluwelen textuur met ferme terroir expressie en een mondvullende lange lengte.

De drie mousserende wijnen worden met veel liefde gemaakt volgens de Méthode Traditionnelle. Alle Pinot-druiven samen vormen de Pinot Brut Rosé en Pinot Brut. Daarvoor worden de Pinot Blanc, Pinot Gris en Pinot Noir geselecteerd. De Chardonnay Heerenlaak Brut is een 100% "Blanc de Blanc". De koelhuizen van samen 500 m³ zorgen voor een geklimatiseerde wijnopslag.

Hier rijpen ze respectievelijk 12, 24 en 48 maanden "sur lattes" met de gist in de fles.

Botteling, remuage met de dubbele gyropalette die de gist naar de flessenhals brengt en het dégorgement vinden plaats op het winddomein.

De nieuwe Pinot Brut Rosé geeft met zijn verleidelijke zalmroze kleur en aroma's een heerlijk "La Vie en Rose"-gevoel.

De witte wijnen zijn droog gevinifieerd en hebben een aantrekkelijk kruidig aroma. Door het kiezel- en grindterroir zijn de mineraliteit én het subtiel evenwicht tussen rijpe zuren en fruitplezier de typische kenmerken.

Om de wijnen verder op topniveau te brengen gaan Karel en Hein voor een second opinion nog steeds naar oenologen uit Duitsland en Frankrijk. Zoon Hein versterkt met zijn kennis het team en drukt mee zijn stempel op het hele vinificatieproces!



DE KROON OP HET WERK



Bij de uitreiking van de **"Belgian Wine Award 2025"** van de prestigieuze **Gault & Millau Wijngids** werd Wijndomein Aldeneyck bekroond en mocht de **"Belgian Wine Award"** in ontvangst nemen, in de categorie witte wijn!

De Aldeneyck wijnen werden bij de wedstrijd **"Beste Belgische Wijn"** van de **VVS Brugge** (Vereniging Vlaamse Sommeliers) meermaals bekroond tot **"Overall Winner"** en **"Best Belgian Wine"**.

Best Belgian Wine 2009

Aldeneyck Pinot Blanc Megavino Brussel

Best Belgian Wine 2010

Aldeneyck Pinot Gris Megavino Brussel

Best Belgian Sparkling Wine 2013

Pinot Brut VVS Brugge

Best Belgian Wine 2016

Overall Winner Aldeneyck Chardonnay Heerenlaak VVS Brugge

Best Belgian Wine 2018

Overall Winner Aldeneyck Pinot Noir VVS Brugge

Belgian Wine Award Gault-Millau 2023

Riesling 2019

Belgian Wine Award Gault-Millau 2023

Charles Pinot Noir 2018

Belgian Wine Award Gault-Millau 2025

Riesling Purnot 2023

BEST BELGIAN WINE
OVERALL WINNER
WIJNDOMEIN ALDENEYCK
"PINOT NOIR 2016"
BOB MAASVALLEI LIMBURG
ZWIESEL KRISTALLGLAS - MEYHUI NV
VVS
VERENIGING VLAAMSE SOMMELIERS

WIJNDOMEIN
ALDENEYCK
PINOT NOIR
2016
MAASVALLEI LIMBURG

Nieuw kwaliteitslabel voor Belgische mousserende wijnen, volgens de Méthode Traditionnelle.



PINOT BRUT ROSÉ

Méthode Traditionnelle; 2de gisting op fles en min. 12 maanden sur lattes, dosage 6 gr. Zachte zalmroze kleur met een weelderige mousse van fijne belletjes. Expressieve neus van rood fruit, perfecte smaakbalans, levendige zuren, rechtstreeks van de Maaskiezel met een grote finesse, gevolgd door een erg lange finale. La vie en rosé!

Een feest als aperitief maar ook met schaaldieren zeevruchten,



PINOT BRUT

Méthode Traditionnelle; 2de gisting op fles en 24 maanden sur lattes, dosage 6 gr. Assemblage Zacht goudgele kleur met een weelderige mousse van fijne belletjes. Expressieve neus van fruitbloesem en vruchtenaroma's, perfecte smaakbalans, levendige zuren, rechtstreeks van de Maaskiezel met een grote finesse, gevolgd door een erg lange finale.

Een feest als aperitief maar ook met schaaldieren en zeevruchten



CHARDONNAY HEERENLAAK BRUT

Méthode Traditionnelle; 2de gisting op fles en 60 maanden sur lattes, dosage 0 gr. Goudgele kleur met een aanhoudende Mousse van fijne belletjes. Bouquet van fruitbloesem, vleugje mineraal, subtiele perfecte smaakbalans door 5 jaar sur lattes-rijping. Levendige frisse zuren met grote finesse, rechtstreeks van de Maaskiezel op Heerenlaak. Verfijnde structuur voor gastronomische levensgenieters.

Een feest als aperitief maar ook met schaaldieren en zeevruchten



RIESLING BRUT

Méthode Traditionnelle; 2de gisting op fles en min. 12 maanden sur lattes, dosage 7 gr. Zacht goudgele kleur met een weelderige mousse van fijne belletjes. Expressieve neus van florale en - citrus aroma's. Perfecte smaakbalans, levendige zuren, rechtstreeks van de Maaskiezel met een grote finesse, gevolgd door een lange finale.

Een feest als aperitief met koude amuses



Van iedere wijn per jaargang is er een technische fiche beschikbaar.



RIESLING PURNOT

Verfijnde friszuivere stijl met een rijp en exotisch bouquet, vleugje kruidig. Zeer geconcentreerde zuren met kracht, knisperend en een bite met een giga lengte. Sappig versmolten met bescheiden onvergiste suikers.

Zeevruchten, asperges én kruidige Aziatische keuken



RIESLING PURNOT VINTAGE RESERVE

Een blend van 3 verschillende jaargangen. Door de perfecte balans tussen de rafijne zuren en zijn rijpheid toont deze Riesling zijn weelde. Subtiel en bijzonder verfijnd geeft deze wijn de klasse van een Grand Cru weer waarbij de kenmerkende knisperende bite zorgt voor een ellenlange afdrank met een uiterst evenwichtige rijkdom.

Gastronomische wijn, Oesters, zeevruchten, asperges.



PINOT BLANC

In inox cuves gegist en 6 maanden gerijpt met maandelijkse battonage. Royaal fruitplezier met impressies van conference, kruisbessen en een vleugje kruidig. De verfijndheid van zuren is het grootste kenmerk, het crispy mondgevoel geeft een grote intensiteit en lengte. Sappig met een smaakrijke finale met zeer veel reliëf.

Aperitief- en culinaire wijn, vrijwel alles uit de zee vooral bij asperges, visgerechten, oesters en coquilles



PINOT GRIS

In inox cuves gegist en 6 maanden gerijpt met maandelijkse battonage. Zachtgele kleur met een mooi tranencollier. In de neus rijp, rijk en licht exotische fruitaroma's met een open expressie van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig. Een harmonieus samenspel met fijne zuren en een ellenlange karaktervolle finale. Een grandeur.

Smaakvol bij asperges en vrijwel alles uit de zee, gevogelte en wit vlees



PINOT GRIS BARRIQUE

Pinot Gris van de oudste wijngaarden met een verfijnde fumé-toets door opvoeding en rijping in Franse eiken barriques van Chassin. Een subtiel evenwicht met uiterst verfijnde zuren met een meeslepend, kruidig bouquet. Weelderig, sappig en rijk van smaak is dit dé culinaire Pinot Gris.

Smelt perfect samen met een smaakrijk zeebanket, wit vlees en vederwild. Een echte grandeur!



CHARDONNAY HEERENLAAK

De speciale ligging, op de Maasoever vlakbij de jachthaven aan Heerenlaak bepaalt in grote mate het karakter. Een frisse aanzet met rijp fruit, witte perzik en bloemen in perfecte balans versmolten en gerijpt op de Franse eiken barriques van Chassin. Complex bouquet en rafijne zuren door het kiezel- terroir zijn de basis voor een nazinderende finale.

Schaaldieren, tarbot, zalm en verfijnde visgerechten



PINOT ROSÉ

De verleidelijke zalmroze kleur komt van de Pinot Noir druif door 5 u schilcontact tussen druif en schil. Expressieve aroma's van rood fruit met verfijnde zuurtjes die de kenmerkende fraîcheur zijn voor alle wijnen uit de Limburgse Maasvallei. Een zomerwijn Pur Sang!

Een feest als aperitief maar ook met schaaldieren en zeevruchten



PINOT NOIR

Donker robijnrode kleur, één jaar gerijpt op de barriques van Chassin. Zuivere zonrijke druiven- expressie met forse bodeminvloed en verleidelijke kruidigheid. Zwarte vruchten; kers, wilde braam. Subtiel fluwelen textuur en een strelend mondcontact met rijpe en zachte tannines.

Een prachtige balans met veel structuur, terroirexpressie en een mondvullende lange lengte.

Verfijnde vleesgerechten, alsook verder wild en kaas

Van iedere wijn per jaargang is er een technische fiche beschikbaar.

BEZOEK

Via het fietsroutenetwerk Limburg (knooppunt 24/25) passeert u Wijndomein Aldeneyck. U kunt wandelen en flaneren langs onze wijngaarden, jachthavens Heerenlaak, de Spaenjerd en het betoverende natuurpark "Rivierpark Maasvallei". De Chardonnay-wijngaard aan de meanderende Maas aan Heerenlaak is verkozen tot één van de 10 mooiste picknickplekken van Vlaanderen. De Maasfietsroute garandeert een heerlijk fietsweekend met overnachting en Aldeneyck wijnen in één van de vele Hotels en B&B's, een echte verwennerij!

WIJNDEGUSTATIE

Elke vrijdag en zaterdag van 10u tot 18u kunt u aan de hand van proefglazen alle Aldeneyck wijnen proeven op het wijnterras of bij minder weer in onze wijnlounge, gezellig bij de openhaard. Ook kunt u genieten van een heerlijke kaas- en vleesplank.

Ons deskundig team laat u ontdekken hoe de Aldeneyck-wijnen tot stand komen én smaken. U kunt altijd een kijkje nemen in de wijnmakerij tussen de inox cuves en eikenhouten vaten.

De wijnwinkel is op deze dagen ook open en u kunt alle Aldeneyck wijnen naar hartenlust mee naar huis nemen.

Het is bij ons elk weekend meer dan gezellig! Reserveren kan via de website en is aan te raden wegens beperkte capaciteit.



WIJNWINKEL

Ook de wijnwinkel is elke vrijdag en zaterdag van 10u tot 18u geopend. U kunt alle beschikbare Aldeneyck-wijnen kopen, voor bij uw thuis of als stijlvol geschenk.

Voor een rondleiding met wijndegustatie en/of arrangement graag reserveren.



RONDLEIDINGEN MET WIJNDEGUSTATIE

Onder deskundige toelichting van onze wijngids wandelt u door de proefwijngaard, het pershuis en de wijnmakerij tussen de inox cuves en barriques. Zo kunt u van dichtbij de wijnbouw in de Maasvallei ontdekken. Aansluitend worden de wijnen geproefd en kan u genieten in onze gezellige degustatieruimte of bij goed weer op één van onze wijnterrassen. (duurtijd ±2u30min)

Er zijn twee types rondleidingen met wijndegustatie die gereserveerd kunnen worden via onze website.

- Voor individuele bezoekers en kleinere groepen zijn er rondleidingen met wijndegustatie elke vrijdag en zaterdag op vaste tijdstippen om 10u30 en 15u waarbij men kan aansluiten. Reserveren is aan te raden en kan online via de website.
- Privérondleidingen met wijndegustatie zijn elke vrijdag en zaterdag om 13u. voor groepen vanaf 15 pers. tot max. 60 pers. Woensdag of donderdag zijn voorbehouden voor events, altijd met rondleiding en wijndegustatie. Reserveren kan enkel via mail of telefonisch.

WIJNFEST ALDENEYCK

Iedere tweede zondag van september organiseert het Wijndomein het niet te missen Wijnfest. Laat uw zintuigen betoveren in de binnentuin van het domein en de nieuwe wijnbar, waar u kunt genieten van live muziek, heerlijke hapjes en de nieuwste jaargangen van de Aldeneyck wijnen. Geniet van een gratis geleid bezoek door de proefwijngaard, het pershuis en de wijnmakerij. Ook in het dorp bruist het van de gezelligheid met de jaarlijkse rommelmarkt en de Aldeneiker kermis. Het is elk jaar een onvergetelijk feest!





De wijnmakersfamilie, Karel Henckens en Tine Linssen, Hein, Jeroen en Reile

De legende van het wijnwonder.

Rond 750 na Christus bezochten de missionarissen Willibrordus en Bonifatius met een aanzienlijk gevolg het klooster van Aldeneyck dat geleid werd door de heilige maagden Harlindis en Relindis. Toen Harlindis in de wijnkelder afdaalde stelde ze tot haar ontzetting vast dat het wijnvat slechts tot op een hoogte van een halve voet was gevuld. Gelukkig snelde Onze Lieve Heer haar te hulp, want toen ze het wijnvat zeggende –met de bruiloft van Kanaa in gedachten– vulde het vat zich in overvloed en het hele gezelschap kon dagenlang genieten van een uitzonderlijke wijn.



WIJNDOMEIN
ALDENEYCK

MAASVALLEI LIMBURG

Hamontweg 81, B-3680 Maaseik T +32(0)89 56 41 02
info@wijndomein-aldeneyck.be www.wijndomein-aldeneyck.be

