



VERSCHLUSS-SACHE



JUNG & GEREIFT

Das unglaubliche Potential der Rieslinge von
MOSEL, SAAR & RUWER

VERSCHLUSS-SACHE

JUNG & GEREIFT



WEINAKADEMIKER-WORKSHOP 2016

Das unglaubliche Potential der Rieslinge von Mosel, Saar & Ruwer



Horst Rudy, Leiter des weinchemischen und mikrobiologischen Labors des DLR-Mosel, hat 2009 denselben Riesling mit über 25 unterschiedlichen Verschlüssen gefüllt. Bisher gab es fünf Verkostungen dieser Weine. Wir probieren und hören die Erkenntnisse seiner wissenschaftlichen Arbeit. Anschließend spricht Johannes Selbach über die Kultur des klassischen Mosel-Rieslings, vergangene aber nicht vergessene Zeiten und das Reifepotential dieser außerordentlichen Trouvaillen. Probieren Sie jeweils einen Riesling ausgesuchter Mosel-Weingüter in „jung & gereift“. Abschließend serviert Ansgar Schmitz mit Winzern flaschenweise, feingereifte, moselanische Kleinode.

Weinakademiker-Workshop:

1. Verschluss-Sache
2. Jung & gereift
3. Das Reifepotential der Rieslinge von Mosel, Saar und Ruwer

Begrüßung & Lunch:	11.30 - 12.30 Uhr Butter, Brot und Käse Gerolsteiner Mineralwasser Bar
Einführung DLR:	12.30 – 13.00 Uhr durch Michael Lipps Optischer Traubensortierer Steillagen-Vollernter Drohne für Rebschutz
Geführte Probe / Seminar	13.00 – 15.30 Uhr VERSCHLUSS-SACHE 3er-Flights (Projekt Horst Rudy)
Pause:	15.30 - 16.30Uhr LUFT-SACHE Frischlufft, Spaziergang, Kaffee-Pause, Hotel Check in, etc.
Tasting	16.30 – 19.00 Uhr 1 LAGE MEHRERE JAHRGÄNGE JUNG & GEREIFT Johannes Selbach über klassischen Mosel-Riesling

16.30 – 19.00 Uhr

TASTING ⇒ „JUNG & GEREIFT“

Weingüter:

- Adam
- Clemens Busch
- Ansgar Clüsserath
- Forstmeister Geltz-Zilliken
- Fritz Haag
- Reinhold Haart
- Kesselstatt
- Peter Lauer
- Schloss Lieser
- Inge & Bernhard Kirsten
- Melsheimer
- Markus Molitor
- Paulinshof
- J.J. Prüm
- Selbach-Oster
- Sankt Urbanshof
- Stephan Steinmetz
- Daniel Vollenweider

Get together:

ab 19 Uhr

AUSKLANG mit REIFEN RIESLING TROUVAILLEN

Das Reifepotential der Rieslinge von Mosel, Saar & Ruwer

im Brauhaus Bahnhof-Cues

Was ist denn wirklich dran an reifen „ollen“ Riesling-Kamellen vom Schiefer? Gemeinsam mit Ansgar Schmitz www.weinland-mosel.de und einigen moselanischen Winzern haben wir für Euch eine fulminante REIFE-RIESLING-WEINBAR zusammengestellt. Hinzu kommen besondere Tropfen, die extra für unsere Gruppe „spendiert“ worden sind. Entdeckt mit Ansgar Schmitz und den Winzern das großartige Reifepotential der Rieslinge von Mosel Saar und Ruwer.

Offizielles Ende:

0.00 Uhr



Jung & Gereift

ROSENBERG (Wehr)

Kann es ein Weingut an der Mosel ohne Riesling geben? Ja! Die südliche Weinmosel ist geologisch gesehen ein Ausläufer des Pariser Beckens. Das macht die Region gegenüber den Luxemburger Lagen so besonders, dieser Boden besteht vor allem aus Muschelkalk. Ideale Bedingungen für Elbling und Burgunder, sowohl was den Wasserhaushalt als auch die feine Mineralität der Weine angeht. „Wir machen Weine mit viel Liebe zum Detail. In respektvollem Umgang mit der Natur entstehen bei uns kompromisslos trockene Weissweine & Crémants. Weine mit Charakter, die keiner Mode hinterherhecheln“, lautet das Intro auf der homepage. Bei seinem Weg vom frischen Most zum Wein, lässt Stephan Steinmetz dem Rohstoff entsprechende Zeit. Die Weine lagern möglichst lange auf ihrem Hefedepot. Dabei hilft der positive Einfluss der Hefeautolyse, feinere Weine reifen zu lassen. Die Fässer werden zum richtigen Zeitpunkt mit der eigenen Anlage abgefüllt. Stephan steht auf Naturkork. Nur dieser garantiert eine harmonische Reifung und Lagerung über Jahre hinweg. Für ihn ist der technische Verschluss keine Alternative! Es überwiegen Vorteile und Rituale des Naturkorks.

2005 Weissburgunder trocken

6,3 S | 5,2 RZ | 11,8 A

Alter der Reben: 10 - 25 Jahre

Ertrag: 75 - 80 hl/ha

Ausbau: unterschiedliche Reinzuchthefen, Edelstahl, ohne Spielerei

2011 Weissburgunder trocken

6,8 S | 2,1 RZ | 11,5 A

Alter der Reben: 10 - 25 Jahre

Ertrag: 75 - 80 hl/ha

Ausbau: unterschiedliche Reinzuchthefen, Edelstahl, ohne Spielerei

2014 Weissburgunder trocken

6,5 S | 2,8 RZ | 12,0 A

Alter der Reben: 10 - 25 Jahre

Ertrag: 75 - 80 hl/ha

Ausbau: unterschiedliche Reinzuchthefen, Edelstahl, ohne Spielerei

Weingut Stephan Steinmetz

Stephan & Petra Steinmetz

Am Markusbrunnen 6

54439 Wehr an der Mosel

Telefon: +49 65 83 / 234

Telefax: +49 65 83 / 18 48

info@stephan-steinmetz.de

www.stephan-steinmetz.de

Teilnahme:

Stephan Steinmetz

HOFBERG (Dhron)

Die Ortsweine stammen von 30 Jahre alten Reben aus dem Hangfuß der Lage Hofberg.

Die Lage Hofberg im Dhronatal, auch Dhron-Hofberger genannt, zählte bei der preußischen Lagenklassifikation im 19. Jahrhundert zu den besten Weinbergslagen der Mosel. Schon die Mönche der Benediktinerabtei Tholey im Saarland wussten die hohe Güte des Hofberges zu schätzen. Die besten Weinberge dieses junges Gutes liegen im ehemaligen Besitz dieser Abtei. Der Zukauf alter Weinberge, darunter auch eine Parzelle mit 60 Jahre alten Reben und die Rekultivierung einer alten Terrassenanlage im Hofberg, stehen im Fokus. (Quelle: Gault Millau)

2008 Dhroner Riesling trocken

8,8 S | 8,0 RZ | 10,5 A

Alter der Reben: 30 Jahre alte Reben

Ertrag: 65 hl/ha

Ausbau: Der Ausbau erfolgt zum Teil im Fuderfass und zum Teil im Edelstahltank. Die Weine gären spontan

2014 Dhroner Riesling trocken

8,0 S | 7,0 RZ | 11,0 A

Alter der Reben: 36 Jahre alte Reben

Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: Der Ausbau erfolgt zum Teil im Fuderfass und zum Teil im Edelstahltank. Die Weine gären spontan

Weingut A.J. Adam

Andreas und Barbara Adam

Metschert 14

54347 Neumagen-Drohn

Telefon: +49 06507 9393713

Fax: +49 06507 702865

andreas@aj.adam.com

www.aj-adam.com

Teilnahme:

Andreas Adam

KAMMER (Brauneberg)

Die "Kammer", mit 3800 m² eine der kleinsten Einzellagen der Mosel, liegt auf einem Bergrücken unterhalb eines Felskopfes inmitten der Weinlage Brauneberger Juffer. Bedingt durch diese exponierte, der Sonne zugewandte Lage, wachsen hier außergewöhnliche Weine mit unverwechselbarem Charakter.

Schon im 18. Jahrhundert war die Kammer eine begehrte Lage, um deren Besitz sich Klöster und Grafen stritten.

Thomas Jefferson, Verfasser der Unabhängigkeitserklärung und dritter Präsident der Vereinigten Staaten, machte begeistert Notiz in seinem Tagebuch über die ungewöhnliche Qualität nachdem er die "Kammer" im Jahr 1788 bei seinem Europabesuch probiert hatte: "The 1st quality without any comparison" (Von erster Qualität, unvergleichlich gut).

2006 Brauneberger Kammer Riesling Qualitätswein trocken Bernkasteler Ring *GROSSES GEWÄCHS*

6,7 S | 11,6 RZ | 13,5 % A

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: ein extrem ertragsschwaches Jahr mit unter 40 hl/ha

Ausbau: sehr lange Gärdauer bis Mai, Stahltank

2014 Brauneberger Kammer Riesling Qualitätswein trocken Bernkasteler Ring *GROSSES GEWÄCHS*

8,9 S | 9,0 RZ | 12,0 % A

Alter der Reben: 40 J.

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: Stahltank

Weingut Paulinshof

Mitglied im Bernkasteler Ring

Paulinstrasse 14

D-54518 Kesten

Tel. +49 (0)65 35 544

Fax +49 (0)65 35 1267

info@paulinshof.de

www.paulinshof.de

Teilnahme:

Christa Jüngling

APOTHEKE (Trittenheim)

Die ‚Trittenheimer Apotheke‘, gegenüber dem gleichnamigen Ort am rechten Moselufer gelegen, repräsentiert die beste Einzellage Trittenheims und geht zurück auf eine Stiftung der Trierer Abtei mit dem Namen ‚Abtsberg‘. Sie zählt zu den Spitzenlagen an der Mosel, was unter anderem von ihrer extremen Steillage bis zu 78% herrührt. Der Südwesthang erhält bis in die späten Abendstunden direkte Sonneneinstrahlung, wodurch lange Wärmespeicherung im Schiefer und damit eine Verlängerung der Reifeperiode erzielt wird. Schieferverwitterungsböden mit tiefliegenden Wasseradern sorgen für optimale Nährstoffversorgung und erlauben den Reben tiefe Wurzelung. Die über 80 Jahre alten Reben im ältesten Weinberg der Familie sind in Einzelstockerziehung gepflanzt und erreichen extrem entwicklungsfähige und komplexe Mineralität. Die Weine zeichnen sich durch Finesse im Jugendstadium und reife Fruchtfülle nach Aprikose und Pfirsich im gereiften Alter aus.

2004 Trittenheimer APOTHEKE Riesling trocken

7 S | 6,4 RZ | 12,5 A

Alter der Reben: ca. 80 Jahre

Ertrag: ca. 45 hl/ha

Ausbau: Sehr späte Ernte bis Ende November, langsame Reife, sehr aromatische Trauben.

Maischestandzeit über 8 Stunden, spontane Vergärung im Fuderfass bis im Mai 2005, im Juli einmalige Filtration, dann Abfüllung

2008 Trittenheimer APOTHEKE Riesling trocken

8,2 S | 6,8 RZ | 12% A

Alter der Reben: ca. 80 Jahre

Ertrag: ca. 45 hl/ha

Ausbau: Kühles Jahr, lange Reifeperiode, späte Ernte, klassischer Moseljahrgang.

Maischestandzeit ca. 12 Stunden, spontane Vergärung im Fuderfass bis Ende April 2009, dann nach einer Filtration Abfüllung

2014 Trittenheimer APOTHEKE Riesling trocken

7,8 S | 6,9 RZ | 12 A

Alter der Reben: ca. 80 Jahre

Ertrag: ca. 35 hl/ha

Ausbau: Aufgrund frühen Botrytisschubs schnelle Lese mit strenger Selektion im Weinberg.

Maischestandzeit ca. 6 Stunden, spontane Vergärung im Fuderfass bis März 2015, Hefelager bis Juli, dann eine Filtration und Abfüllung

Weingut Ansgar Clüsserath
Eva Clüsserath-Wittmann
Splestrasse 4
D-54349 Trittenheim / Mosel
Tel: +49 (0)6507 2290
Fax: +49 (0)6507 6690
eva@ansgar-cluesserath.de
www.ansgar-cluesserath.de

Teilnahme:
Eva Clüsserath-Wittmann

MARIENBURG „FAHRLAY“ (Pünderich)

Die Parzelle Fahrlay in der Marienburg ist extrem steinig, direkte Südausrichtung. Die Weine sind in der Jugend meist astringierend, fast salzig. Brauchen meist mindestens 4-5 Jahre der Entwicklung, bis sie wirklich zum Essen passen. In 2014 waren die Trauben hier deutlich gesünder, als in den tiefgründigeren Nachbarparzellen. Im Jahr 2004 hatten wir erstmals verstärkt mit Schwarzfäule zu tun. In der Marienburg gab es größere Ausfälle, daher hatten die Reben nur wenige Trauben zu versorgen.

2004 Marienburg „Fahrlay“ VDP.GROSSE LAGE®

6,3 S | 17,3 RZ | 12,0 A

Alter der Reben: 65-90 Jahre alte Reben

Ertrag: 28 hl/ha

Ausbau: Ausbau im Fuder, Spontangärung, gefüllt im August

Der Jahrgang 2004: „Endlich wieder ein typischer Mosel,“ freuten sich viele unserer Kunden. Dabei hat die Ernte im Jahr 2004 nicht wirklich Spaß gemacht. Sie war eher geprägt von ständiger Spannung und stetigen Fragen wie:

- Können wir noch mit der Ernte warten?
- Wann regnet es wieder und wie viel?
- Wie lange halten die Trauben das wechselhafte Wetter ohne Qualitätseinbußen aus?

Wie in den Jahren zuvor hat sich letztendlich die Geduld bezahlt gemacht. Auch in diesem Herbst haben wir uns dazu entschieden, nur die beschädigten Trauben vorab zu ernten, denn gesunden Trauben macht etwas Regen gar nichts aus. Die Oechslegrade stiegen 2004 zwar nicht in den Himmel, wie im Jahr zuvor, doch wir haben gelernt, dass der Fruchtzucker-gehalt der Trauben nicht alles ausmacht. Wichtig ist, dass die Trauben Geschmack haben, also richtig reif werden konnten. Das Ergebnis kann sich nun durchaus sehen lassen. Die nervenaufreibende Zeit hat sich also gelohnt. Knackige Kneippweine mit wenig Alkohol, elegante Spätlesen, feinfruchtig, mineralisch und rassig. Tolle edelsüße Weine mit einer guten Säurestruktur, die eine besonders lange Haltbarkeit verspricht. Konzentrierte, klare Auslesen und Beerenauslesen mit perfekter Balance zwischen Säure und Süße. Doch auch in der Gärphase war in unserem Keller Geduld gefragt. Nach anfangs unproblematischem Gärbeginn nahmen die Hefen sich dann doch sehr viel Zeit für ihre Arbeit. Einige Weine haben sogar ein ganzes Jahr gebraucht, bis sie genügend Zucker zu Alkohol verarbeitet hatten. Vor einigen Jahren wäre das für uns noch undenkbar gewesen. Zu groß die Angst vor ungewollten Hefeeinflüssen. Doch inzwischen haben wir mehr Vertrauen in die natürlichen Abläufe in unserem Keller.

2014 Marienburg „Fahrlay“ VDP GROSSE LAGE® GG

6,9 S | 7,2 RZ | 13,0 A

Alter der Reben: 75-100 Jahre alte Reben

Ertrag: 31 hl/ha

Ausbau: Ausbau im Fuder, Gärung bis Juni, spontan, gefüllt im August

Weingut Clemens und Rita Busch

Kirchstraße 37

56862 Pünderich

Tel: +49 6542/1814023

Fax: +49 6542/1814025

weingut@clemens-busch.de

www.clemens-busch.de

BRUDERSCHAFT (Klüsserath)

Die Einzigartigkeit der Klüsserather Bruderschaft beruht auf ihren vielen verschiedenen Mikroklimazonen. Direkt hinter den Häusern sind die Weine voller und schwerer, weiter oben sind sie leichter und beschwingter. Einzelne Senken im Berg neigen mehr nach Westen und sind aromatischer, andere haben größere Schiefersteine und sind mineralischer.

Die schönsten Rosinen, eingetrocknet und gesund, bleiben für die **Auslese** aus **Alten Reben** hängen. Die wurzelechte Rebanlage wurde in den 1920er Jahren an der besten Seite der Klüsserather Moselfront gepflanzt und zeigt in diesem Wein die Feinheit, Eleganz und auch Kraft, die eine Botrytis-geprägte Auslese vom Schiefer-Steilhang bieten kann.

2010 Alte Reben Riesling Auslese

7,0 S | 20,0 RZ | 12,5 A

Alter der Reben: 90 Jahre alte Rebstöcke (wurzelecht)

Ertrag:

Ausbau: Hoher Botrytis-Anteil, im Edelstahl vergoren

2014 Alte Reben Riesling Auslese

6,2 S | 11,0 RZ | 13,0 A

Alter der Reben: 94 Jahre alte Rebstöcke (wurzelecht)

Ertrag:

Ausbau: Hoher Botrytis-Anteil, im Edelstahl vergoren, 10% im gebrauchten Barrique (4-Belegung), seit dem Jahrgang 2012 arbeitet Bernhard Kirsten mit einem geringen Anteil gebrauchtem Holz. „Das gibt den eingetrockneten Beeren mit der hochreifen Aromatik eine Art Geländer, es macht die Weine etwas zahmer.“

Weingut Inge und Bernhard Kirsten

Krainstraße 5

54340 Klüsserath

Telefon: +49 6507 99115

Fax: +49 6507 99113

mail@weingut-kirsten.de

www.weingut-kirsten.de

Ayler Riesling (Ayl)

Aus den Schieferbergen rings um den Ort Ayl, stammt das Faß 4. Von sehr steinigen Rebhängen innerhalb des alten Rau- und Scheidterberges ernten wir vollreife Trauben mit feinem Bouquet. Hieraus keltert Florian Lauer wir diesen feinherb-mineralischen Wein, der lebhaft über die Zunge tanzt. Herrlich wenig Alkohol aber ausdrucksvoll und tänzelnd am Gaumen

2009 Faß 4, AYLER Riesling, VDP.ORTSWEIN - feinherb

6,9 S | 33,4 RZ | 10,0 A

Ausrichtung: Süd-Ost, 30% Steigung

Alter der Reben: 5 – 25 Jahre alte Reben

Ertrag: 59 hl / ha

Ausbau: Ganztraubenpressung, Wildhefe, Spontangärung, 50% Holzfass, liegt 2 Monate auf der Hefe

2013 Faß 4, AYLER Riesling, VDP.ORTSWEIN - feinherb

8,0 S | 28,8 RZ | 10,5 A

Ausrichtung: Süd-Ost, 30% Steigung

Alter der Reben: 5 – 25 Jahre alte Reben

Ertrag: 65 hl / ha

Ausbau: Ganztraubenpressung, Wildhefe, Spontangärung, 50% Holzfass, liegt 2 Monate auf der Hefe

Weingut Peter Lauer

Triererstrasse 49

54441 Ayl an der Saar

Tel: +49 (0)6581 3031

Fax: +49 (0)6581 2344

weingut@lauer-ayl.de

www.lauer-ayl.de/weingut

MULLAY-HOFBERG (Reil)

Natürlich lieben wir jede einzelne unserer Reben und alle unsere Wingerte – aber der Mullay-Hofberg ist unser erklärter Lieblings-Weinberg. Hier wachsen stets unsere feinsten Weine, und außerdem ist er einer der beeindruckendsten Steilhänge der unteren Mittelmosel: Auf fast einem Kilometer Länge ragt er praktisch direkt über dem Fluss auf, durchsetzt von zahlreichen mächtigen Felsen und schwindelerregend gelegenen Terrassen mit höchst individuellen Kleinklimata. Seine Ausrichtung und die mageren Böden aus fein verwittertem grauen und rötlichen Schiefer sorgen dafür, dass die Trauben perfekt und bis sehr spät ins Jahr hinein ausreifen können. So nehmen sie ein Maximum an Extrakt- und Aromenstoffen in sich auf. Doch sind die Weine des Mullay-Hofbergs niemals »fett«, sondern haben, bei aller aromatischen Komplexität, immer einen Grundton belebender, fein gewobener Zitrusnoten. Der Hofberg ist ein eindrückliches Beispiel dafür, wie verschiedenartige Weine auf einem verhältnismäßig kurzen Hangabschnitt wachsen können. Deshalb bauen wir die Trauben einzelner Parzellen konsequent getrennt aus. Quasi als Hofberg-Grundton ist zwar allen diese wundervolle Synthese von feiner, filigraner Frucht und belebender Säurestruktur gemein, aber es fasziniert doch jedes Jahr aufs Neue, die unterschiedlichen Herkünfte des Lesegutes zu ergründen und herauszuarbeiten. Und auch aus »kulturhistorischen« Gründen fühlen wir uns für den Erhalt dieses großartigen, wild anmutenden Weinbau-Monuments besonders verantwortlich; selbst und gerade weil hier viele andere Erzeuger schon längst das Handtuch – bzw. die Hacke – geworfen haben. Den teilweise fast alpinistischen Einsatz dabei nehmen wir gerne in Kauf. Und im Herbst unter strahlend blauem Himmel inmitten des leuchtenden Weinlaubs und der reifen Trauben am Fuße der gewaltigen Schieferfelsen zu stehen, ist immer wieder zutiefst beeindruckend und befriedigend. Zumal wir mit dem Weinbau an diesen Hängen eine uralte Tradition fortsetzen, die sich auch im Namen der Lage widerspiegelt: Schon 1143 wird hier in einer Schenkungsurkunde ein Hofgut »Molun« der nahegelegenen Eifeler Abtei Springiersbach erwähnt, das später dann »Molay« oder »Mulay« genannt wurde. Die Rebfläche dieses Gutes wurde über die Jahrhunderte hinweg stetig erweitert und betrug 1807, als es – nach der Säkularisierung Springiersbachs durch die Franzosen einige Jahre zuvor – versteigert wurde, 2,43 ha.

1996 Reiler Mullay-Hofberg Riesling Kabinett

10,6 S | 45,0 RZ | 7,0 A

Alter der Reben: im Durchschnitt 40 Jahre

Ertrag: 60hl/ha

Ausbau: 74°Oe. zweites Jahr ökologischer Bewirtschaftung, damals noch mit jährlicher Bodenbearbeitung und Düngung und höheren Erträgen. Aber grundsätzlich war die Traubengüte vergleichbar mit 2015. Spontan vergoren, in alten Fuderfässern ausgebaut.

2006 Reiler Mullay-Hofberg Riesling Kabinett

8,0 S | 43,0 RZ | 8,5 A

Alter der Reben: im Durchschnitt 40 Jahre

Ertrag: 35hl/ha

Ausbau: 85°Oe. Das Jahr hat wie kaum ein anderes Vorteile des Bioanbaus gezeigt. Die Trauben haben die Wetterkapriolen zu Erntebeginn super überstanden und der wunderschöne Oktober konnte komplett genutzt werden. Tolle Süßweine. Spontan vergoren, in alten Fuderfässern ausgebaut.

2015 Reiler Mullay-Hofberg Riesling Kabinett

10,9 S | 38,0 RZ | 8,5 A

Alter der Reben: im Durchschnitt 40 Jahre

Ertrag: 40hl/ha

Ausbau: 81°Oe. Die Trauben schmeckten reifer, als ihre Analytischen Werte vermuten ließen. Hohe Säuren und moderate Zuckergehalte bis zum Schluss bei enormer Aromastärke – ungewöhnliche Kombination. Sehr besonders ist auch, dass das Gebiet ein uneinheitliches Bild abgibt. Je nach Länge der Trockenphasen schwanken Erträge und Reife. Spontan vergoren, in alten Fuderfässern ausgebaut.

Weingut Melsheimer

Thorsten Melsheimer

Dorfstrasse 21

56861 Reil

Telefon: +49 06542 2422

Fax: +49 06542 1265

mail@melsheimer-riesling.de

www.melsheimer-riesling.de

HOFBERG (Dhron)

Die Lagenweine für den Kabinett stammen aus der Lage Hofberg, gelegen im hinteren Teil des Dhrontals. In diesem Bereich haben wir eine Vegetationsverzögerung von einer Woche im Vergleich zum Teil des Hofbergs direkt an der Mosel und um den Ort Dhron was eine langsame Reife der Trauben mit leicht erhöhten Säurewerten begünstigt.

Die Lage Hofberg im Dhrontal, auch Dhron-Hofberger genannt, zählte bei der preußischen Lagenklassifikation im 19. Jahrhundert zu den besten Weinbergslagen der Mosel. Schon die Mönche der Benediktinerabtei Tholey im Saarland wussten die hohe Güte des Hofberges zu schätzen. Die besten Weinberge dieses junges Gutes liegen im ehemaligen Besitz dieser Abtei. Der Zukauf alter Weinberge, darunter auch eine Parzelle mit 60 Jahre alten Reben und die Rekultivierung einer alten Terrassenanlage im Hofberg, stehen im Fokus. (Quelle: Gault Millau)

2009 Dhroner Hofberg Riesling Kabinett

8,0 S | 55,0 RZ | 8,5 A

Alter der Reben: zwischen 35 und 45 Jahre alte Reben

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: Der Ausbau erfolgt spontan im Edeltank

2013 Dhroner Hofberg Riesling Kabinett

9,5 S | 60,0 RZ | 8,5 A

Alter der Reben: zwischen 35 und 45 Jahre alte Reben

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: Der Ausbau erfolgt spontan im Edeltank

Weingut A.J. Adam
Andreas und Barbara Adam
Metschert 14
54347 Neumagen-Drohn
Telefon: +49 06507 9393713
Fax: +49 06507 702865
andreas@aj-adam.com
www.aj-adam.com

Teilnahme:
Andreas Adam

RAUSCH (Saarburg)

Unsere wichtigste Lage ist der SAARBURGER RAUSCH. Dieser Lagename kommt vom rauschigen und steinigen Hang.

Eine Geröllhalde nannte man früher Rausch. In dieser steilen Südlage kultivieren wir auf 10 ha Rieslingreben.

Der Boden mit dem feinblättrigem Devonschiefer und dem vulkanischen Eruptionsgestein Diabas bildet die Grundlage für die ausgeprägte Mineralität und die unvergleichliche Eleganz der Weine.

1993 Saarburger Rausch Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

9,2 g/l S | 64 g/l RZ | 7,5 vol % A

Alter der Reben: 50 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: im traditionellen Fuderfass vergoren

2009 Saarburger Rausch Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

8,4 g/l S | 87 g/l RZ | 7,5 vol % A

Alter der Reben: 40 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: im traditionellen Fuderfass vergoren

2014 Saarburger Rausch Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

8,3 g/l S | 76 g/l RZ | 7,5 vol % A

Alter der Reben: 60 Jahre

Ertrag: 55 hl/ha

Ausbau: im traditionellen Fuderfass vergoren

Weingut Forstmeister Geltz Zilliken

Hans-Joachim Zilliken

Heckingstraße 20

54439 Saarburg

Tel. +49 6581 / 2456

Fax +49 6581 / 6763

info@zilliken-vdp.de

www.zilliken-vdp.de

Teilnahme:

Hanno Zilliken

GOLDGRUBE (WOLF)

ausgehend von wenig mehr als 1 ha in der wolfer goldgrube ist das weingut heute auf eine fläche von rund 5 ha angewachsen. alle wingerte sind schiefersteillagen. wir verfügen über einen beachtlichen bestand an uralten (> 80 jahre), wurzelechten rebstöcken. die reben werden naturnah bzw. teilweise nach biologischen gesichtspunkten gepflegt, bei neuanlagen achten wir auf eine hohe pflanzdichte. Die Wolfer Goldgrube ist unser »stamm-weinberg«. hier kaufte und pachtete daniel vollenweider 1999 die ersten parzellen. heute sind »wolfer goldgrube« und »weingut vollenweider« bei weinliebhaber_innen praktisch synonym; und darauf sind wird dann doch schon ein wenig stolz. in diesem weinberg stehen unsere ältesten reben, und wir pflegen inzwischen 4 ha der gesamtfläche von 7,5 ha.

die goldgrube liefert weine mit intensiver, verspielt-würziger frucht, die gelegentlich fast tropische anklänge zeigt, und einer substanziellen mineralität. sie brauchen oft einige zeit, um sich voll zu öffnen. die böden bestehen hier aus weitestgehend grauem schiefer, mit einigen adern einer eher rötlichen varietät. die ausrichtung des hanges von süd nach west ermöglicht eine lange reifepériode, was der aromenbildung immensen vorschub leistet. felsnasen, steilwände und trockenmauern bilden dabei zusätzliche wärmespeicher.

2007 Wolfer Goldgrube Riesling Spätlese

7,8 S | 90 RZ | 7,9 A

Alter der Reben: 60 bis über 100 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Lese: Ein super Herbst mit guten Erträgen und sehr schönen Trauben. Fast keine Botrytis. Die Weine waren nach einem Jahr auf der Flasche eher breit und behäbig, haben aber inzwischen den Zucker sehr schön eingebaut und sind sehr komplex.

Ausbau: Spontan vergoren im Edelstahl ohne Schönungen und/oder Säurekorrekturen.

2014 Wolfer Goldgrube Riesling Spätlese

7,7 S | 81 RZ | 7,9 A

Alter der Reben: 60 bis über 100 Jahre

Ertrag: 30 hl/ha

Lese: Eher schwierige Lese. Botrytis musste zu 100% aussortiert werden. Die gesunden Trauben hatten aber ein Säure/Zucker-Verhältnis. Ausgewogene, sehr gut strukturierte Weine.

Ausbau: Spontan vergoren im Edelstahl ohne Schönungen und/oder Säurekorrekturen

Weingut Daniel Vollenweider
Wolfer Weg 53
56841 Traben-Trarbach
Telefon: +49 06541 814433
Fax: +49 06541 816773
mail@weingut-vollenweider.de
www.weingut-vollenweider.de

Teilnahme:
Daniel Vollenweider

SCHLOSSBERG (Zeltingen)

Die Lage Schlossberg ist die kleinste der drei Zeltinger Einzellagen. Zwischen "Himmelreich" und "Sonnenuhr" direkt hinter dem Ortskern von Zeltingen gelegen handelt es sich um eine Steillage mit Ausrichtung Südsüdwest. Der Boden ist ein frischer, mittelgründiger Verwitterungsboden von blaugrauen Devonschiefer, aufliegend auf Urgestein. Von den drei Zeltinger Lagen bringt der Schlossberg die "maskulinsten", mineralischsten Weine, immer mit viel Substanz, in die Frucht eingebundener Salzigkeit und gesundem Säuregerüst. Die besten Teile des Schlossberg gegenüber der Kirche wurden schon in der preussischen Klassifikation von 1868 in die beiden höchsten Güteklassen eingestuft. Die Gärung der Weine, mit Wildhefen, erfolgt in unserem Keller langsam bei niedrigen Temperaturen, um feine Aromen zu bewahren und die Frische und Finesse zu erhalten. Die Hälfte unserer Weine reift in aller Ruhe in traditionellen Fuderfässern aus Eiche. Diese geben keine Holznoten an den Wein ab, lassen ihn atmen und beeinflussen den Reifeprozess positiv, d.h. die Weine haben eine sehr flache und lange Alterungskurve mit viel Potenzial für hohen Trinkgenuss über Generationen. Moderate Restzuckerwerte bei den fruchtsüßen Weinen sind ein Eckstein unserer Weinphilosophie. Die Wahrnehmung der Süße verringert sich per Mikrooxidation auf der Zeitschiene zu einer perfekten Symbiose von zarten Kräuternoten, kühler Mineralität und schmelziger Frucht, die in die Säure eingebunden kaum "süß" und hervorragend zum Genuß pur wie auch zum Essen schmeckt.

1983 Zeltinger Schlossberg Riesling Spätlese

7,8 S | 37 RZ | 8,5 A
Alter der Reben: 70 Jahre
Ertrag: 75 hl
Ausbau: Fuderfass, spontan vergoren

2001 Zeltinger Schlossberg Riesling Spätlese

8,8 S | 49,5 RZ | 8,8 A
Alter der Reben: 21 Jahre
Ertrag: 70 hl
Ausbau: Fuderfass, Spontangärung

2014 Zeltinger Schlossberg Riesling Spätlese

8,6 S | 62,2 RZ | 8,0 A
Alter der Reben: 32 Jahre
Ertrag: 60 hl
Ausbau: 50% Fuder + 50% Edelstahl, Spontangärung

Weingut Selbach-Oster
Johannes und Barbara Selbach
Uferallee 23
54492 Zeltingen
Tel: +49 (0)6532 2081
Fax: +49 (0)6532 4014
b.selbach@selbach-oster.de
www.selbach-oster.de

Teilnahme:
Johannes Selbach

HIMMELREICH (Grach)

The wines of the Graacher Himmelreich often challenge those from the Wehlener Sonnenuhr, especially in hot, dry years. Coming from the latter's neighbour vineyard upstream, they attract with their racy acidity, a pronounced minerality and slightly different fruit aromas and flavours. Often, the wines become accessible slightly earlier than the Wehlener Sonnenuhr and are very mouthwatering. Looking at the vineyard conditions, they are faced slightly more westwards, i.e. south-west exposed, a little less steep and possess even deeper soils than the Wehlener Sonnenuhr which are excellent water reservoirs.

2004 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE® (AP 2307)

7,9 g/l S | 53,4 g/l RZ | 8% A

Alter der Reben: Durchschnittsalter 40 bis 50 Jahre

Ertrag: ca. 65 hl

Ausbau: Spontan vergoren / Edeltank

Classical, bright vintage with a good acidity and a pronounced minerality. Bud break and flowering came slightly earlier than normal. A moderate climate with enough sun and warmth, but no heat, and at the same time good humidity then allowed a very good, slow, but continuous ripening of the grapes. Harvest only started by end of October and lasted until December. In this period, the grapes were finally achieving a very good ripeness and fascinating, rich flavors, while keeping a pronounced acidity. Prädikat levels from Kabinett to Auslese were produced, Goldcaps and Long Goldcaps in very limited quantities only for auction. Additionally, the estate was able to harvest an Eiswein, which will only be released later. The wines of vintage 2004 show a very typical Mosel Riesling character – on a high level: Looking for a comparable vintage, 2001 would be the most similar. The wines exhibit a classic Mosel Riesling structure, wonderful tension, purity and brightness – a style that is unique in the world. Their ripe fruitiness and pronounced minerality as well as a racy, very refreshing acidity are remarkable.

2009 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE® (AP 2710)

7,5 g/l S | 62,7 g/l RZ | 8,5 % A

Alter der Reben: Durchschnittsalter 40 bis 50 Jahre

Ertrag: ca. 65 hl

Ausbau: Spontan vergoren / Edeltank

A very cold winter, then a beautiful April and May making up for the rather late start of vegetation, a cooler June extending the flowering period, perfect summer weather in August and (though cooler) September and good conditions during harvest from Mid October to Mid November resulted in an excellent vintage combining perfect ripeness with a fine acidity! A remarkably cold winter with strong frosts in January down to minus 18° C (allowing a very late 2008 (!) vintages Icewine to be harvested on Jan. 7) lead to a rather late awakening of nature. But then, summerlike temperatures in April, around Easter, made for a growth spurt causing a budbreak by mid of April, which in the longterm average was an advance of about two weeks. Cool nights in late April slowed down the nearly explosive growth but the warm day temperatures and some rain helped to keep the advance in development.

The growth speeded again in May which brought more summerlike days, causing flowering to start in early June. Then a cooler period followed, slowing the progression and termination of flowering. In retrospect, the flowering period was longer than usual. While June and July brought a good amount of rain, August, then, was dry and sunny, a real "summer" month. More sunny, dry days followed in September, but temperatures were slightly lower then. Despite a bit of rain in early Oktober, this month brought above-average sunshine at moderate temperatures – an excellent (pre-) condition for harvest which started on October 15 and finished on November 13. In this period, the grapes had reached an excellent ripeness and very expressive aromas and flavors, while also a good acidity could be kept. The grapes harvested were predominantly of good Spätlese and Auslese quality, but there was also a smaller amount of Kabinett produced. Additionally, some botrytis affected grapes could be selected, reaching from Goldcapsule up to TBA concentration.

2014 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE® (AP 2115)

9,5 g/l S | 60,8 g/l RZ | 7% A

Alter der Reben: Durchschnittsalter 40 bis 50 Jahre

Ertrag: ca. 65 hl

Ausbau: Spontan vergoren / Edeltank

Mild winter, early start of vegetation, cool and rainy August, very pleasant September and another nerve-wracking harvest resulted in a very classic vintage!

After a very mild winter, budbreak started early, around mid of April. However, cool temperatures, especially during the night, along with several rainy periods, slowed down the growing progress over the next month. Mid May then brought very warm, summerlike weather conditions. The sunny days paired with excellent humidity in the soil caused a very fast progress in ripening. After a short interruption in late May, the weather became summerlike again in early June, bringing about an early flowering. Due to the hot weather, the grapes grew very fast.

Early July brought some heavy rain and unsteady weather conditions, before very warm, sunny days returned in mid of July. The rest of the month cooled down only slightly and brought a few more rainfalls. Overall, July was more humid, but also warmer than the long-term average. August, in contrast, was considerably cooler, which slowed down the ripening again. While the temperatures were cooler than the long-term average, there was remarkably more rain than usual in this period. Luckily, September brought steadier weather conditions, with slightly higher temperatures than the average, and only half of the usual rain. We started harvest in early October when the first vineyards had achieved a good ripeness. Unfortunately the harvest had to be interrupted repeatedly by rain and we had to put extra care into the selection of the grapes. Unlike 2013, which was almost exclusively an Auslese and Goldcapsule Auslese vintage, we harvested mostly Kabinette and Spätlesen this year, but also some fine "regular" Auslesen, while only a few botrytised berries could be selected for higher concentration levels.

Early tastings have made clear that this vintage will need longer to open up than the previous vintages. The early development of the wines reminds us more of earlier, very classic vintages with a bright acidity that needed a while to open up. As far as definite wines that will be produced from this vintage, Wehlener Sonnenuhr and Graacher Himmelreich offered Kabinett, Spätlese, and Auslese. There will be an Auslese Goldcapsule released from Graacher Himmelreich but not from Wehlener Sonnenuhr this year. From the Zeltinger Sonnenuhr, there will again be a Spätlese, while the Bernkasteler Badstube is available as Spätlese and Auslese.

So 2014, as a vintage, can be considered as an ideal complement to vintage 2013, which had such a focus on the Auslese category, and after an unusually high botrytised vintage, 2014 is a return to a classic vintage.

Weingut Joh. Jos. Prüm
Uferallee 19
54470 Berncastel-Wehlen
Tel: +49 6531 3091
Fax.: +49 6531 6071
info@jjpruem.com
www.jjpruem.com

Teilnahme:
Petra Pahlings

JOSEPHSHÖFER (Graach)

Der Josephshöfer ist ein nach Süden ausgerichteter Steilhang mit 60-70 Grad Steigung, bis zu 180m NN. Das Kleinod, ein ehemaliges Kloster mit Weinbergsbesitz von nur 4,0 ha Größe, wurde nach der Säkularisierung 1858 von den Grafen Kesselstatt erworben. Der Josephshöfer gehört zu dem berühmten Ort Graach an der Mittelmosel und liegt zwischen der Wehlener Sonnenuhr und dem Graacher Domprobst. Die Lage Josephshöfer verfügt über einen tiefgründigen, grauen Devonschiefer-Verwitterungsboden mit hohem Feinerdeanteil - für Moselverhältnisse ist das ein relativ schwerer Boden.

1999 JOSEPHSHÖFER Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

7,4 S | 68,6 RZ | 8,0 A

Alter der Reben: 29 Jahre

Ertrag: 65 hl/ha

Ausbau: Alle Weine werden auf Schloss Marienlay im Ruwertal in kleinen Edelstahlgebinden vinifiziert. Bei der Gärung kommen natürliche Hefen zum Einsatz. Ziel ist es die herrliche Fruchtsäure und die individuellen Merkmale jeder Spitzenlage zu bewahren..

1999 ist ein exzellenter Jahrgang. Ein warmer trockener Sommer führte zu kleinen Beeren. Deshalb wurden unsere Weine besonders geschmacksintensiv. Der warme September bescherte uns vollreife Trauben und hohe Mostgewichte. Die Riesling-Lese begann am 5. Oktober an der Saar und endete am 25. November. Die Eisweine wurden am 16. November gelesen. Etliche Weinliebhaber vergleichen den Jahrgang 1999 mit 1959.

2014 JOSEPHSHÖFER Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

7,8 S | 63,8 RZ | 7,0 A

Alter der Reben: 29 Jahre

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: Alle Weine werden auf Schloss Marienlay im Ruwertal in kleinen Edelstahlgebinden vinifiziert. Bei der Gärung kommen natürliche Hefen zum Einsatz. Ziel ist es die herrliche Fruchtsäure und die individuellen Merkmale jeder Spitzenlage zu bewahren.

Die guten ins Töpfchen, die schlechten ins Kröpfchen... Unter diesem Motto steht der 2014er Jahrgang, denn das Selektionieren war dieses Jahr entscheidend für gute Qualität. Nach einem warmen Winter hatten wir um die Osterzeit an der Saar Ernteeinbußen durch Frost und Hagel. Doch ansonsten verlief die Witterung sehr günstig. Die Temperaturen für gesunde und früh reifende Trauben waren optimal. Die Blüte begann bereits am 9. Juni, also ausgesprochen früh. Schön wie Gemälde waren die Trauben Ende September und auch die Erträge nach den letzten 2 mageren Jahrgängen sehr vielversprechend. Aufgrund ergiebiger Regenfälle Anfang Oktober war plötzlich Eile geboten. Um die Rieslingtrauben zum idealen Zeitpunkt ernten zu können, mussten wir unseren 70 Erntehelfern einiges abverlangen. Der Selektionsaufwand war dieses Jahr enorm, denn es galt die edlen von den unedlen Trauben sorgfältigst zu trennen. Diese strenge Selektion ging auf Kosten des Ertrages. Der Aufwand hat sich mehr als gelohnt. Wunderbare, fruchtbare Rieslingweine aus unseren Grossen Lagen konnten am Anfang der Lese geerntet werden. Mit der Zunahme von Botrytis im Verlauf der Ernte stiegen die Mostgewichte auf Spät- und Auslese Niveau, teilweise mit über 100° Oechsle.

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

Annegret Reh-Gartner

Schloss Marienlay

54317 Morscheid

Tel.: +49 6500-91690

Fax: +49 6500-916969

Mobil: +49171 2228915

reh-gartner@kesselstatt.de

www.kesselstatt.de

GOLDTRÖPFCHEN (Piesport)

Das Piesporter Goldtröpfchen, in direkter Nachbarschaft der steilen Schieferfelsen der „Mosel-Loreley“, hat den weltweit größten Ruf unter den Lagen des St. Urbans-Hofs — und ist ein Kleinod des Weingutes. Schon die Römer haben in Piesport Wein angebaut. Piesport war für sie ein wichtiger Hafen, den sie dem lokalen Gott Bigontius geweiht hatten: Aus „porto pigontio“ wurde im Laufe der Zeit „Piesport“. Der Name „Goldtröpfchen“ bezeichnet die Kostbarkeit der Weine dieser Lage. Die Parzellen des St. Urbans-Hofs liegen im felsigsten und zerklüftetsten Teil des Piesporter Goldtröpfchens, sie sind nicht leicht zugänglich — das hat sie vor der Flurbereinigung bewahrt. Noch heute findet man sie so wie vor Hunderten von Jahren, bestockt mit vielen wurzelechten Reben. Nur ein Feldweg führt zu den Parzellen. Hier herrscht eine besondere Atmosphäre: Die Sonnenstrahlen werden von der Mosel reflektiert und tauchen die ganze Lage in ein gleißendes, warmes Licht. Der schwere, lehmige Schieferboden versorgt die Reben mit genügend Wasser — und mit Wärme, denn die dunklen Schieferfelsen speichern die Energie des Sonnenlichts wie Batterien. Allen Weinen, die im Piesporter Goldtröpfchen wachsen, lassen Nik Weis und sein Kellermeister Rudi Hoffmann eine natürliche Restsüsse. Das hat Tradition im Weingut, denn es passt zum Charakter der Lage. Die Restsüsse verleiht den Weinen die fruchtige Note von schwarzer Johannisbeere (Cassis), von Passionsfrucht und Grapefruit. Bis zu 30 Jahre und älter können die Weine werden und immer noch vollkommen frisch schmecken.

Die ausgesuchten Weine haben alle etwas gemeinsam, abgesehen von 2013 waren die jeweiligen Jahrgänge unmittelbar vor- und nachher in der Jugend sehr viel opulenter und animierender. Bei Weinen aus den Jahrgängen 1998, 2004, 2012 haben wir es mit Langstreckenläufern zu tun, die erst nach einer gewissen Lagerung ihre Kraft, Fülle und Eleganz zeigen. Turnusgemäß sind die graden Jahrgänge auch langlebiger und in der Gänze vielleicht auch Moseltypischer, sehr zart, subtil und sie erreichen die Blüte ihres Daseins, wie gesagt erst nach ein paar Jahren.

1998 GOLDTRÖPFCHEN Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

9,0 S | 52,0 RZ | 8,0 A

Alter der Reben: Ursprünglich wurden die Reben 1935 gepflanzt, durch die Folgen von Kriegseinwirkung und Mangel an Spritzmittel, die ja in die Rüstungsindustrie gegangen sind, musste bis in die 1950er Jahre immer wieder nachgepflanzt werden. Die jüngsten Reben sind heute mindestens 60 Jahre alt.

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese, leichtes Anpressen der Trauben, dann abpressen. Vergoren in Edelstahl tanks, Ausbau im moseltypischen Fuder-Fass.

2004 GOLDTRÖPFCHEN Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

8,0 S | 76,0 RZ | 8,5 A

Alter der Reben: Die jüngsten Reben sind heute mindestens 60 Jahre alt.

Ertrag: 55 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese, leichtes Anpressen der Trauben, dann abpressen. Vergoren in Edelstahl tanks, Ausbau im moseltypischen Fuder-Fass.

2012 GOLDTRÖPFCHEN Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

8,5 S | 73,0 RZ | 8,5 A

Alter der Reben: Die jüngsten Reben sind heute mindestens 60 Jahre alt.

Ertrag: 45 hl/ha

Ausbau: Selektive Handlese, leichtes Anpressen der Trauben, dann abpressen. Vergoren in Edelstahl tanks, Ausbau im moseltypischen Fuder-Fass.

Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof

Urbanusstraße 16

54340 Leiwen

Telefon: +49 (0) 65 07 / 93 77-0

Fax : +49 (0) 65 07 / 93 77-30

info@urbans-hof.com

www.urbanshof.com

HELDEN (Niederberg)

Die klassierte GROSSE LAGE Lieser Niederberg Helden schliesst sich direkt an den Ort Lieser an und hat eine Süd / Südwestausrichtung mit einer Steigung bis zu 75 Prozent. Die Kernlage ist eingerundet und fusst in unmittelbarer Nähe zur Mosel. Der Boden ist blauer verwitterter Devonschiefer mit einer guten Tiefgründigkeit bei schwankendem Schieferanteil von bis zu 70 %. Das sich am Kamm anschliessende Plateau versorgt die Lage mit ausreichend Wasser, auch in heißen und trockenen Jahren. Insgesamt verfügt der Niederberg Helden über ca. 25 Hektar.

Da der Großteil der Lage zur Familie von Schorlemer (den Besitzern des Schlosses, heute Weingut Schloss Lieser) gehörte, war nur eine geringe Flurbereinigung in den 60er Jahren nötig, so dass der Hauptteil des NIEDERBERG HELDEN die ursprünglichen bis zu 100 Jahre alten Reben besitzt.

2004 NIEDERBERG HELDEN SPÄTLESE

8,0 S | 80 RZ | 7,5 A

Alter der Reben: 80-90 Jahre

Ertrag: 40 hl/ha

Ausbau: In mehrmaliger Selektion werden die Trauben von Hand geerntet und schonend gepresst, Spontanvergärung im Edelstahltank

2015 NIEDERBERG HELDEN SPÄTLESE

8,7 S | 85 RZ | 7,5 A

Alter der Reben: 80-90 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: In mehrmaliger Selektion werden die Trauben von Hand geerntet und schonend gepresst, Spontanvergärung im Edelstahltank

Weingut Schloss Lieser

Ute und Thomas Haag

Am Markt 1-5

54470 Lieser

Telefon: +49 06531 6431

Fax: +49 06531 1068

info@weingut-schloss-lieser.de

www.weingut-schloss-lieser.de

Teilnahme:

Philipp Veser

SONNENUHR (Wehlen)

Die an die Zeltinger Sonnenuhr angrenzende weltberühmte Spitzenlage – aber deutlich ausgedehnter und daher unterschiedlicher in der Qualität. Der Boden ist teilweise etwas tiefgründiger, ebenfalls sehr steinig. Ausrichtung Südsüdwest, 110 – 160 NN, 100 Prozent steil, heute 30 Hektar groß. Mittelgründiger, steiniger, frischer Tonschiefer-Verwitterungsboden. Der Weinvergleich zwischen den beiden Sonnenuhren grenzt an Haarspalterei – die Wehlener Lage beeindruckt mit großartiger Saftigkeit und einem einzigartigen Spiel, während sich die Weine der Zeltinger Sonnenuhr etwas zarter, eleganter und leichter präsentieren.

2007 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

6,2 S | 85,8 RZ | 7,5 A

Alter der Reben: 80 Jahre alte Rebstöcke

Ertrag: 35 hl/ha

Ausbau: Die Trauben wurden im November gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde sanft gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und sehr kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins voll entwickeln konnten. Schonender Ausbau im Holzfass folgte der Vergärung, so dass sich ein perfekt ausbalancierter Wein entwickeln konnte.

2013 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

10,2 S | 83,0 RZ | 7,5 A

Alter der Reben: 86 Jahre alte Rebstöcke

Ertrag: 20 hl/ha

Ausbau: Die Trauben wurden Ende Oktober gelesen. 100% gesundes Traubengut wurde sanft gemahlen und mehrere Stunden auf den aroma- und mineralstoffreichen Beerenschalen mazeriert. Danach wurde der Most langsam und kühl spontan vergoren, so dass sich die facettenreichen, fruchtigen Aromen des Weins voll entwickeln konnten. Schonender Ausbau im Holzfass folgte der Vergärung, so dass sich ein perfekt ausbalancierter Wein entwickelte.

Weingut Markus Molitor
Haus Klosterberg
54470 Bernkastel-Wehlen
Tel: +49 (0) 6532- 954000
Mobil: +49 (0) 162-1071522
info@markusmolitor.com
www.markusmolitor.com

Teilnahme:
Eike Kaspari

GOLDTRÖPFCHEN (Piesport)

In Piesport stößt die Mosel auf den höchsten Moselberg der Mittelmosel und wird hier zu einer engen Flussschleife gezwungen. Der Bogen öffnet sich exakt nach Süden. Die steilen Hänge nach Osten und Westen schützen den Südhang mit der Spitzenlage Goldtröpfchen und den Ort Piesport am Flussufer vor kalten Winden. Die ca. 60 ha Goldtröpfchen in diesem 150 ha großen Moselbogen erstrecken sich vom Moselufer bis etwa zur halben Höhe des nach Süden und Südwest ausgerichteten Rebhanges. Das breite Flussbett bei Piesport trägt ebenfalls zur kleinklimatischen Sonderstellung der Lage bei.

Der graue Devonschiefer des Goldtröpfchens ist sehr weich und tonhaltig. Aufgrund des hohen Berghanges haben sich durch Erosion nach und nach viele Schichten feinen Schieferbodens in die Weinberge aufgetragen. Hier finden sich die tiefgründigsten und feinerereichsten Schieferböden der Mittelmosel. Der Waldgürtel auf dem Bergrücken und eben dieser Schieferboden tragen zu einem ausgewogenen Wasserhaushalt der Weinberge bei. Ein Vorteil, der in den zurückliegenden trockenen Sommern deutlich schmeckbar war. Die Goldtröpfchenweine sind von fester Struktur, entwickeln sich langsam und sind ausgesprochen langlebig. Diese fast robuste Eigenschaft hat sicherlich zum Exporterfolg des Goldtröpfchens in der ganzen Welt beigetragen. Das Fruchtaroma dieser Weine reicht vom Pfirsichduft über Cassis bis hin zu tropischen Früchten. Der Weinkenner Stuart Pigott beschrieb diese Üppigkeit einmal mit dem Begriff „Barocke Weine“.

2003 GOLDTRÖPFCHEN Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

6,3 S | 99 RZ | 7,5 A

Alter der Reben: 15 Jahre

Ertrag: 55 hl/ha

Ausbau: Die von Hand gelesenen Trauben werden schonend gepresst und der Most mit den weinbergseigenen Hefen vergoren. Nach einer langen und langsamen Gärung bei kühlen Temperaturen wird der Wein nach fast acht Monaten seit der Ernte auf Flaschen gefüllt. Schonender Ausbau, so wenige Eingriffe wie möglich.

2008 GOLDTRÖPFCHEN Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

9,3 S | 70 RZ | 8,0 A

Alter der Reben: 20 Jahre

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: Die von Hand gelesenen Trauben werden schonend gepresst und der Most mit den weinbergseigenen Hefen vergoren. Nach einer langen und langsamen Gärung bei kühlen Temperaturen wird der Wein nach fast acht Monaten seit der Ernte auf Flaschen gefüllt. Schonender Ausbau, so wenige Eingriffe wie möglich.

2013 GOLDTRÖPFCHEN Riesling Spätlese VDP.GROSSE LAGE®

11,9 S | 99 RZ | 7,5 A

Alter der Reben: 25 Jahre

Ertrag: 30 hl/ha

Ausbau: Die von Hand gelesenen Trauben werden schonend gepresst und der Most mit den weinbergseigenen Hefen vergoren. Nach einer langen und langsamen Gärung bei kühlen Temperaturen wird der Wein nach fast acht Monaten seit der Ernte auf Flaschen gefüllt. Schonender Ausbau, so wenige Eingriffe wie möglich.

Weingut Reinhold Haart
Ausoniusufer 18
D-54498 Piesport / Mosel
Tel. +49 (0) 6507 2015
Fax. +49 (0) 6507 5909
Mobil. +49 (0) 179 9303419
info@haart.de
www.haart.de

Teilnahme:
Johannes Haart

JUFFER SONNENUHR (Brauneberg)

Die klassifizierten Spitzenlagen Brauneberger Juffer und Brauneberger Juffer Sonnenuhr erstrecken sich über fast 2 km auf dem linken Moselufer gegenüber dem Ort Brauneberg. Dieser wurde bis 1925 als Dusemond (süßer Berg) geführt und dann der Weinlage Brauneberg angepasst. Als reine Südschieferlage zeigt sich das Terroir mit feinem, verwittertem Devonschiefer, der fast „fettig“ wirkt und ständig aus der Tiefe „nachwächst“. Die Lage Juffer umfasst ca. 32 ha und umschließt die Spitzenlage Juffer Sonnenuhr mit ca. 10,5 ha, die rund um den Felsen des Mittelstücks liegt.

Bei bis zu 80% Steigung und leichten Wellentälern in der Vertikalen entwickelt sich hier ein nachhaltiges, den Wein prägendes, Mikroklima. Auf feinstem Schieferboden – mal tiefgründig – mal auf Schieferfelsen gelegen – wächst hier ausschließlich die Rieslingtraube, die dem Wein ein großes, mineralisches und unverkennbares Potential verleiht. Von Thomas Jefferson über Theodor Fontane bis ins englische Königshaus ist die Brauneberger Juffer der Inbegriff für Rieslinggenuss auf höchstem Niveau! Napoleon zählt die Lage zu den Perlen an der Mosel. Die Namensgebung der Lage „Juffer“ geht zurück auf die Anfänge des 18. Jahrhunderts. Nach der napoleonischen Besatzungszeit hatte ein Kammerherr Wunderlich den größten Besitz in dieser Weinlage. Die drei Töchter des Kammerherrn folgten nicht dem Wunsch der Eltern zu heiraten und blieben Jungfern. Ihre Freude und Liebe widmeten sie stattdessen den besten Weinen ihres elterlichen Weingutes, die in den steilen Felshängen der heutigen „Juffer“ wuchsen. Aus Verdruss über diese Entwicklung nannte die Eltern schon zu Lebzeiten diese Weinberge in Anlehnung an ihre ledigen Töchter „Juffer“, dem moselfränkischen Dialektnamen für Jungfer.

2003 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE®

6,5 S | 87 RZ | 7,5 A

Alter der Reben: 15 – 80 Jahre

Ertrag: 50 hl/ha

Ausbau: In den Spitzenlagen des Weingutes FRITZ HAAG stehen ausschließlich Rieslingreben, die von erfahrenen Mitarbeitern das Jahr über gepflegt werden. Die Weinlese erfolgt natürlich von Hand und oft in mehreren Durchgängen. Die schonende Verarbeitung der Trauben und der sorgsame Ausbau der Weine liegen in den Händen von Oliver Haag. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank mit weinbergseigenen Hefen.

2011 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese VDP.GROSSE LAGE®

7,8 S | 108 RZ | 7,5 A

Alter der Reben: 23 – 88 Jahre

Ertrag: 55 hl/ha

Ausbau: In den Spitzenlagen des Weingutes FRITZ HAAG stehen ausschließlich Rieslingreben, die von erfahrenen Mitarbeitern das Jahr über gepflegt werden. Die Weinlese erfolgt natürlich von Hand und oft in mehreren Durchgängen. Die schonende Verarbeitung der Trauben und der sorgsame Ausbau der Weine liegen in den Händen von Oliver Haag. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank mit weinbergseigenen Hefen.

Weingut Fritz Haag

Dusemonder Hof

Dusemonder Strasse 44

54472 Brauneberg

Telefon: +49 06534 410

Fax: +49 06534 1347

info@weingut-fritz-haag.de

www.weingut-fritz-haag.de

Teilnahme:

Oliver Haag

MOSEL

FASZINATION WEIN

VERSCHLUSS-SACHE

JUNG & GEREIFT

WEINAKADEMIKER-WORKSHOP 2016

Das unglaubliche Potential der Rieslinge von Mosel, Saar & Ruwer



Großer Dank an alle spendablen Organisationen, die sich für diesen Tag der „VERSCHLUSS-SACHE“ und der Faszination „REIFER MOSEL-RIESLING“ eingesetzt haben! Vor allem an die teilnehmenden Winzer, Horst Rudy, Johannes Selbach und Ansgar Schmitz, www.weinland-mosel.de.

Idee & Konzeption dieses Weinakademiker-Workshops:

Michael Karl Falk

Weinakademiker | WSET-Diploma | WSET Certified Educator | provinum@arcor.de

Christa Jüngling

Weinakademiker | WSET-Diploma | Weingut Paulinshof | www.paulinshof.de

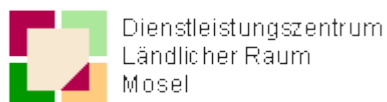
Christina Fischer

Weinakademiker | WSET-Diploma | Die GENUSS Werkstatt | www.genuss-werkstatt.net

Horst Rudy

Laborleiter Weinchemie und Mikrobiologie | DLR, Abt. Weinbau und Önologie

Tel +49 6531-956-421 | Fax +49 6531-956-444 | horst.rudy@dlr.rlp.de | <http://www.dlr-mosel.rlp.de>



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentren
Ländlicher Raum

