

Schiefer-Riesling: steiler Wein!

Die Nachfrage nach Riesling von der Mosel steigt. Insbesondere nach trockenem. Aber gerade die süßen „lecker Möselchen“ sind schon seit langem eine Reise – und mindestens eine Sünde wert.





abenteuer.pur: Zahnradbahn in die Steillage



Grau und rau: Schiefer speichert die Wärme

„Die Steillagen ermöglichen es uns, alkoholarme Weine zu erzeugen, die dennoch sehr Riesling-typisch sind.“ Stefan Lotz ist seit 2003 Winzermeister. Der heute 26 jährige Erdener trägt nun das dritte Jahr die Verantwortung für den Wein im heimischen Betrieb. Und liefert das Preis-Leistungswunder: Seine Auslese vom Erdener Treppchen wurde bei der gedeckten Probe mit dreimal fünf (die Höchstwertung) und einmal vier Gläsern bedacht. Die Auslese besticht nicht nur durch schiefriige Würze, Finesse und exotische Noten, sondern auch durch ihren günstigen Preis: Nur 9,90 kostet das Spitzengewächs ab Familienweingut in Erden. Die 0,75 Liter Flasche, wohlgeerntet.

Das Weingut F. J. Eifel hat auf den Terrassen der „Trittenheimer Apotheke“ 60 bis 80 Jahre alte Weinstöcke im Ertrag. Die Bezeichnung „Alte Reben“ ist also durchaus angebracht. Für eine Spätlese mit 114 g Restzucker, nur 7,5 % Alkohol und – 5 Gläsern in der wein.pur Wertung. „Wir sind ein ganz kleiner Betrieb, 5 Hektar. Außer bei der Ernte wird alles von Familienmitgliedern gemacht.“ Radikale Ertragsreduktion „wir lassen nur ein paar Augen“ heißt eines der Erfolgsgeheimnisse der „Apotheker“ aus dem Hause F.J. Eifel zu Trittenheim.

„Wir dachten: über 2005 geht nichts mehr drüber. Aber 2006 wird im edelsüßen Bereich noch besser.“ Wenn Norbert Breit das sagt, dann dürfen wir uns auf etwas gefasst machen. Denn der Kellermeister am Bernkasteler Weingut Wegeler hat den dritten 5-Gläserwein zu unserer Verkostung beigetragen. Im Juni und Juli 2007 werden die Weine auf den Markt kommen, die Trockenbeerenauslesen gegen Ende des Jahres. Die Wegeler Beerenauslese von der Wehlener Sonnenuhr wurde aus „sehr kon-

zentrierten Trauben mit einem gewissen, aber nicht zu hohen Botrytisanteil“ gewonnen. Breit schwärmt von der „rassigen, kräftigen Säure“, die dieses edle Prädikat so gut macht.

Weinproben im Felsmassiv

Andreas Schmitges Augen leuchten. Er erzählt von Weinproben hoch droben im Felsmassiv. „Ich bitte meine Gäste zur Verkostung in die Steillage.“ Schmitges bewirtschaftet Weingärten am berühmten „Erdener Prälät“. „Da fährt man mit der Zahnradbahn hoch, das Gesicht nach unten, immer den Abgrund vor Augen.“ Tasting inklusive Adrenalinschub. Keine schlechte Strategie, um den Weinen, welche einer solchen Lage abgerungen werden, Respekt zu verschaffen. Das wäre gar nicht nötig, denn ihre eigene Sprache - mit dem moseltypischen Vokabular, bestehend aus Mineralik, Harmonie, feingliedriger, dennoch kraftvoller Säure - war

so deutlich, dass Schmitges nichts mehr zu unserer Verkostung einreichen konnte. „Irgendetwas müssen wir richtig gemacht haben.“ lautet sein Under-Statement.

Lagen wie der Prälät sind heiß begehrt. 19 Eigentümer teilen sich die nur 1,4 Hektar große Parzelle. Im Jahr 2002 trennte sich der Erzbischof von Trier von seinem Anteil am Präläten und schuf damit die Gelegenheit, den für dortige Verhältnisse riesigen Flecken von 3.000 m² en bloc, inklusive Zahnradbahn, zu erwerben. Kaufen durfte nur ein in Erden ansässiger Winzer. Schmitges bewarb sich und erwarb. Mit Hilfe eines Stammkunden, eines Berliner Architekten, konnte „ein sechsstelliger Betrag“ aufgebracht und die einmalige Chance genutzt werden.

Der steilste Weinberg Europas liegt - an der Mosel. Unvorstellbare 68 Prozent Neigung am Bremmer Calmont bedeuten für die Winzer harte Handarbeit. Kleine, abenteuerlich wirkenden, Zahnradbahnen helfen Gerät und Werk tätige auch den steilsten Hang hinauf zu ziehen und wertvolles Lesegut talwärts zu befördern. Der Calmont – von Calidus Mons, warmer Berg – gehört, wie die gesamte Mosellandschaft, zum Rheinischen Schiefergebirge. Seine Entstehung reicht 400 Millionen Jahre zurück, in die Devonzeit. Damals war das Gebiet noch von einem Meer bedeckt.

Vom Moseltor bis Koblenz

Die „Obermosel“ beginnt im Dreiländereck Frankreich-Luxemburg-Deutschland. Hier im Süden liegt das Teilgebiet „Moseltor“. Der dort breit dahin ziehende Fluss bildet die Grenze zwischen Deutschland und Luxemburg. An beiden Ufern wird Wein erzogen. Auf Keuper-, Tonmergel- und Muschelkalkböden gedeiht auch die autochthone Rebsorte „Elbling“





Siegerweine 4 Gläser



Siegerweine 5 Gläser

prächtig. Das klassische Riesling-Gebiet beginnt an der „Mittelmosel“, zwischen Trier und Bernkastel-Kues. Der Fluss beginnt intensiv zu mäandrieren, sein Tal wird schmaler, die Weinberge steiler. Rebstöcke stehen auf kargen, mineralischen Schieferverwitterungsböden, zum Teil in den berühmten Steillagen.

Im Bereich der ältesten Stadt Deutschlands, Trier, finden wir auch die Ursprünge des Weinbaus an der Mosel. Moselwein wurde schon in der Römerzeit exportiert - in andere römische Regionen. Die vielleicht wichtigste Qualitätsentscheidung fiel erst Jahrhunderte später: Clemens Wenzeslaus, der letzte amtierende Kurfürst von Trier, verordnete im Jahr 1787 die Umstellung des Rebenanbaus auf Riesling. Ein weiser Befehl. Das Gebiet ist für diese, von Vielen als „edelste Weißweinsorte der Welt“ apostrophierte Rebe wie geschaffen.

Weiter nördlich die „Terrassenmosel“: Das Tal wird immer enger, bis die steilen Hanglagen fast unmittelbar aus dem Wasser herausragen. Eine gestufte, sehr steile Kulturlandschaft prägt das Bild. Die Reife des edlen Rebgesetzes wird von Wärmespeicherung begünstigt. Vieles trägt an der unteren Mosel dazu bei: der blättrige Schiefer mit seiner rauen und dunklen Oberfläche, die kleinen Mauern, die reflektierende Oberfläche der Mosel ...

Lagen und die Klassifikation von 1868

Lagen spielen eine große Rolle im Gebiet. Wenn mit Ernst „Ernie“ Loosen wieder einmal die Begeisterung für sein Terroir durchgeht, verwendet er gerne den Begriff „grand cru“. Auch wenn das im im Verband der Prädikatsweingüter, dem auch das Weingut Dr. Loosen angehört, natürlich „Erste Lage“ heißt. Die Karte mit der alten Lagenklassifizierung liegt griffbereit. Am wuchtigen Schreibtisch in der Privatbibliothek des vom „decanter“ 2005 zum „man of the year“ gekürten Charismatikers. Er

zeigt auf die Herzstücke: „Je steiler, je näher am Fluss, je klarer die Südausrichtung, desto mehr „grand““. Sein Betrieb besitzt Anteile an den bekanntesten Lagen, wie etwa dem „Ürziger Würzgarten“. Auch dieser ist in der Klassifikation von 1868 erwähnt. Die Jahre vor jener im Burgund erstellt wurde. Das Ganze geht auf die „Classifikation des Vines“ zurück, die Napoleon 1804 für das Rheinland – damals französisch - erarbeiten ließ. Vornehmlich steuerliche Interessen hatten zur Einteilung der Weinberge in acht verschiedene Bonitätsklassen geführt. Denn die Erkenntnis, dass „in den besten Weinbergen nur sehr wenig geerntet wird“, sollte steuerpolitisch ausgenutzt werden. Auch die spätere „Preußische Lagenklassifikation“ ordnete jeden Weinberg einer von acht Gruppen zu. Innerhalb einer Parzelle wurde häufig noch zwischen drei Klassen unterschieden. Der Farbcode: Ocker für die dritte Kategorie, orange für die zweite und rot für die erste. So entstand eine für Konsumenten und Händler sehr übersichtliche Karte.

Seit 2003 gibt es ein vom VdP erarbeitetes, dreistufiges Modell. Es beruht noch immer auf der Klassifikation von 1868. 44 Einzellagen wurden im Gebiet als „Erste Lage“ klassifiziert. Bemerkenswert, dass nur 3 Prozent, 181 Hektar, der seinerzeit rot eingezeichneten Flächen, heute als „Erste Lage“ geführt werden. Um einen Wein mit dem VdP Prädikat „Erste Lage“ bezeichnen zu dürfen, müssen die Winzer zusätzlich strenge Kriterien bei Lese und Vinifikation erfüllen.

Süße zu Versteigern

Moselweine haben heute weltweit ein hervorragendes Image. In Österreich beginnen sich die Weinliebhaber erst langsam mit deutschen Gewächsen anzufreunden. So schnell wird das im Falle vieler Mosel-Rieslinge aber nicht gehen. Was weder an der Qualität der Gewächse liegt, noch an deren Preis. Hauptgrund ist die

in der Alpenrepublik wenig verbreitete Freude an der Süße des Weines. Denn, das gewisse Etwas, das, man als Weinfreund in Moselweinen sucht - und im Überfluss findet - ist der gekonnte Umgang mit Süße!

Bei Auktionen erzielen solche „Lecker Möseltchen“ (Ernie Loosen) Spitzenpreise. Die Tradition der Weinversteigerungen ist Mitte des 19. Jahrhunderts, während der großen Weinbau-Krise, entstanden. Die in der Not geborene Idee wirkt heute als hervorragendes Marketinginstrument. Die Winzer entscheiden selbst, welche Kreszenzen sie einreichen, ob sie aktuelle Jahrgänge oder gereifte Raritäten als „Versteigerungswein“ deklarieren. Markus Molitor erzielte im September 2006 bei der Versteigerung des Bernkasteler Ring unter den jungen Weinen das höchste Gebot: 2.100 Euro für eine Bouteille seiner TBA „Zeltinger Sonnenuhr“. Molitor setzt beharrlich auf Qualität und Naturnähe. Seit zwei Jahrzehnten lautet sein Credo: Spontangärung, lange Lagerungszeiten auf der Hefe, keine Schönung, keine Enzyme, keine Filtration, nur Sedimentationsklärung. Konsequenz zeigte er auch bei der Vergrößerung seines Weinguts. Die Rebfläche konnte von 1,7 auf 42 Hektar vergrößert werden. In besten Lagen, zu 60 % noch mit wurzelechten Reben bestockt. „Das ist ganz wichtig für die Aromatik“ erklärt sein Kellermeister Holger Kranz. Die Rebstöcke auf der Zeltinger Sonnenuhr sind sogar bis zu 120 Jahre alt. Ein wertvoller Schatz.

Bernd Eichelmann verfasst das für an deutschen Weinen Interessierte Standardwerk. In Ausgabe 2007 seines Weinführers schreibt er, dass „in den letzten Jahren in keiner einzigen anderen deutschen Weinbauregion so viele hervorragende trockene Rieslinge produziert wurden“, wie an der Mosel. Andreas Schmitges Reaktion auf diesen Trend ist „feinherb“: „Man muss einem Moselwein ein bisschen Restsüße lassen. Was sich da an Frucht öffnet! Der Trockenfanatiker gibt das Trinkvergnügen auf.“

2005.Mosel.pur

Thema der Verkostung waren Rieslinge vom aktuellen Jahrgang ohne Beschränkung der Prädikate. Bis auf wenige Ausnahmen sind durchwegs Weine vom Jahrgang 2005 eingereicht worden. Geografisch haben wir uns dem eigentlichen Moselgebiet verschrieben, das erst vor kurzem von „Mosel-Saar-Ruwer“ auf „Mosel“ umbenannt worden ist. Folglich sind Weingüter von Saar und Ruwer nicht eingeladen worden, ihre Weine einzureichen. Eine Verkostung zum Thema Saar und Ruwer ist für Herbst 2007 geplant. wein.pur-Verkosterteam: Jan Bahr, Alexander Lupersböck, Alexander Magrutsch, Barbara Kunze, Oliver Krainz, und Sepp Wejwar.



FRANZ-JOSEF EIFEL, TRITTENHEIM

Trittenheimer Apotheke
„Alte Rebe“ Spätlese € 15,-
Trinkvergnügen pur, reine Freude, Delikatesse. Anfangs Teer und Bitumen, dann exotisch: Physalis und Maracuja. Frisch, lebendig, transparent, schiefrige Würze. Mineralisch, verspielt, animierend.

HEYMANN- LÖWENSTEIN, WINNINGEN

Uhlen „R“ Erste Lage
Querkopf. Trüber Schleier. Gewürzmischung. Klas-

sische Pfirsichfrucht, Bienenwachs, Marille. Elegant, mineralisch, knisternd, vital, feingliedrig, harzig-rauchige Note. Sehr eigenständiger Stil, ausgezeichnet!

KLAUS LOTZ, ERDEN

Erdener Treppchen Auslese
€ 9,90

Ungewöhnliche Aromatik: Ingwer, Rosenöl, Walnuss, Eisen. Mineralisch, salzig. Engmaschig, bestens balanciert. Vibrierende Spannung, wunderbare Vitalität. Zieht durch, lässt nie nach, sehr lang.

GEHEIMRAT J. WEGELER, OESTRICH-WINKEL

Wehler Sonnenuhr
Beerenauslese € 54,-

Die Hitze des Gefechtes: zarter, duftender, frischer Schweiß. Mineralisch, rauchig. Melisse, Minze, feine Fruchtnoten. Fantastische Spannung, sehr geschmeidig und ölig, präsen Säure, Laaange.



trocken

KARP-SCHREIBER, BRAUNEGERG

Brauneberger Juffer-Sonnenuhr € 14,80
Eine Landpartie. Tabak,

frisches Heu. Ländlich, Lorbeer, Nadelholz. Eigenwillig, mollig, opulent, salzig. Legt zu, erzeugt ordentlichen Druck am Gaumen, wird dort feiner. Reif, Rosinen, Gewürznelken, lange.

feinherb

BERNHARD EIFEL, TRITTENHEIM

Trittenheimer Apotheke Kabinett
Scottish High Tea: Orangen, Limettenmarmelade, Ingwer, Zitronenmelisse. Etwas Rhabarber mit viel Staubzucker. Später schöne, röstige Noten; rauchig. Frisch, vital, zart schwebend, eigenständig, saftig.

HEYMANN-LÖWENSTEIN, WINNINGEN

Röttgen
Teestunde. Meditative Ruhe, Weihrauch. Etwas Schwarzttee, ein Hauch Tabak, Vanillegebäck. Stimmig. Je mehr Luft desto mehr Charakter und Facettenreichtum, Spannung, komplett, druckvoll, sehr lang.

PAULINSHOF, KESTEN

Brauneberger Kammer Auslese € 15,50
Eine Dame von Welt. Gut ausgestattet, wird jedoch nie ordinär. Ein frisches Parfum aus Äpfeln, exotischen Früchte, Haselnuss und floralen Noten. Sehr angenehmes Mundgefühl. Man schmeckt Schiefer.

süß

FRANZ-JOSEF EIFEL, TRITTENHEIM

Trittenheimer Apotheke „Goldstückchen“ Spätlese € 12,-
Eine Blütenwiese im Frühling. Honigaromen. Intensiv, fett, sentimental, attraktiv, jugendliche Kraft. Delikater Süßeschmelz, elegant, fein, ausgewogen. Im Abgang ein Hauch Rindsuppe. Verbleibt lange.

Probierpaket.Mosel

Genießen Sie die fünf Gläser-Siegerweine!

In Zusammenarbeit mit den Weingütern Franz-Josef Eifel und Klaus Lotz haben wir ein Probierpaket mit drei modellhaften Mosel-Rieslingen mit tollem Preis-Leistungsverhältnis zusammengestellt.

Klaus Lotz, 2005 Riesling Erdener Treppchen Auslese
Franz-Josef Eifel, 2005 Trittenheimer Apotheke Alte Rebe Spätlese
Franz-Josef Eifel, 2005 Neumagener Rosengärtchen Spätlese
Im Probierpaket inklusive Versand statt €40,- um nur €35,- für Österreich und Deutschland.

Bestellungen bitte schriftlich per Mail an a.magrutsch@agrarverlag.at oder per Fax an +43/(0)2235/404-929 oder an GENUSS.wein.pur, Österreichischer Agrarverlag, A-2333 Leopoldsdorf/Wien, Achauerstraße 49a.

GRANS-FASSIAN, LEIWEN

**Trittenheimer Apotheke
Spätlese € 13,-**

Die Würze der Erde. Arnika, Schafgarbe, Wiese. Elegant und schwebend, mit festem Kern. Sehr spannend. Erdig, würzig, pikant aber nicht unreif. Mineralische Finesse. Spannt einen großen Bogen.

KARLSMÜHLE, MERTESDORF

**Kaseler Nies'chen Auslese
€ 25,-**

Willkommen in der Sommerfrische! Blüten, Heu, Zitrone. Vielschichtige, leicht animalische Note, gelbfruchtig zart und fein. Reduktiver Stil. Verspielt und leichtfüßig. Jung und viel versprechend.

NICK KÖWERICK, LEIWEN

**Leiweiner Laurentiuslay
„Für Träumer und Helden“
Spätlese**

Der James Bond unter den Mösälchen. Packt mit einem gewinnenden Lächeln zu, setzt seine Kraft mit Charme und List ein. Pflirsich und feine Mineralität, geschüttelt. Gerührt: wir ob seines Tiefganges. Klassiker.

JOSEF ROSCH, LEIWEN

**Trittenheimer Apotheke
Trockenbeerenauslese € 70,-**
Es war doch der Gärtner. Liebstöckel, Majoran, ... ein Kräuterbeet querfeldein. Alles was frisch im Garten steht. Erdbeere, Marille. Dazu Karamell, Feigen und weiße Schokolade. Balsamisch, rund. Braucht Luft.

WILLI SCHAEFER, BERNKASTEL-GRAACH

**Graacher Domprobst
Spätlese**

Am Pfarrhof. Weihrauch, Harz, Zimtrinde. Ein Halleluja aus Melisse, Limetten und Spitzwegerich. Sehr schöne

Struktur. Ernsthaft: streng, vital, zupackend, fordernd. Dennoch Milde. Mineralische Würde.

WILLI SCHAEFER, BERNKASTEL-GRAACH

**Graacher Domprobst
Auslese € 38,50**

Im Rosengarten. Zart, dezent aber sehr präsent: Rosen und exotische Noten. Dahinter eindeutig Schiefer. Ein wunderbarer Wein. Süße vs. kraftvolle, feingliedrige Säure. Kernobst, traubig, brillant. „WOW!“

GEHEIMRAT J. WEGELER, OESTRICH-WINKEL

**Bernkasteler Graben
Auslese € 21,-**

Vor dem Polo-Spiel. Pferdestall. Vibrierend, jung, viel Spannung. Vorfreude. Leichtfüßige und kraftvolle Balance. Viel Herz. Knisternd. Frisch, saftig, elegant. Heiter-aufgeregt. Gestein, hochreife Quitten.

GEHEIMRAT J. WEGELER, OESTRICH-WINKEL

**Bernkasteler Doctor Beeren-
auslese 0,375 l € 60,-**

Nobel, nobel! Schon im Duft edle Süße, dann cremig. Der Riesling ist immer da. Ein Wein mit viel Fleisch, tiefem Schmelz und gutem Säurerückgrat. Spannend. Macht Lust auf den nächsten Schluck.



trocken

MARTIN CONRAD, BRAUNEBERG

**Brauneberger Juffer „Gold-
kapsel“ € 13,50**

Die Fülle des Lebens. Zart

burgundisch, mollig, breit, mineralisch. Marille. Klar, animierende Frucht. Knackig, saftig, präzise. Süße und Säure ausbalanciert. Potenzial, wird später noch mehr zeigen.

BERNHARD EIFEL, TRITTENHEIM

Maximilian E € 12,-

Kraft mit Kontrolle. Grip, erfrischend, ein Hauch von Exotik. Limetten, Grapefruit. Durch und durch erdig, schöner Biss, gekonntes Spiel. Vielschichtig, eher zart, nussig, geradlinig. Dezent und lange.

GRANS-FASSIAN, LEIWEN

**Hofberger, erste Lage €
19,50**

Kraftvoll, fein, tiefgründig, elegant. Reife Birnen, etwa „Gute Luise“. Knisternd, zugleich transparent, dezent und nobel. Rassige lebendige, Säure, zartes Bitterl, angenehm, sehr fordernd und lange.

SYBILLE KUNTZ, BERNKASTEL-LIESER

**Gold Quadrat Alte Rebe
Spätlese € 15,-**

Im Gewürz-Laden. Aniswürze, Curry, Vanille. Marille, Erdbeermark, und Limette. Feine, tiefe Frucht. Geht im Glas wunderschön auf. Wächst zusammen, wird immer druckvoller, länger und griffiger.

FRANZ-JOSEF EIFEL, TRITTENHEIM

**Neumagener Rosengärt-
chen Spätlese € 10,-**

Ein richtiger Lackl: Schmalzig, kraftvoll, rund, ölig. Aber nicht oberflächlich: komplex, enorme Verbesserung im Glas, Zartbitter. Und sauber: kühle Note, Menthol, Klar und präzise. Sehr lange.

FRANZ-JOSEF EIFEL, TRITTENHEIM

**Trittenheimer Apotheke
„Sonnenfels“ € 14,-**

schiefer.pur Erdig, wenig, prickelnd. Legt zu. Kompakt und kraftvoll. Kreidige Subnotes, animierende Saftigkeit. Nuss und Mango, schöne Frucht. Charakterstark

mit Substanz. Potenzial, sehr lang.

REINHARD & BEATE KNEBEL, WINNINGEN

**Winniger Uhlen Spätlese
€ 13,50**

Ein Karma- Chamäleon, sein Duft kommt und geht und kommt. Viele Schichten; Maiglöckchen, Feuerstein, Limetten, Kreide, Steinobst. Eher würzig als fruchtig. Sehr eigenständig. Körper und Leben – Zukunft.

halbtrocken

(feinherb)

ALBERT KALLFELZ, ZELL-MERL

**Kallfelz Hochgewächs
€ 5,95**

Ein maulvoll Süße. Gewürzt mit frischem Liebstöckel und Minze. Überreifer Pflirsich, zart mostig. Wiesenblumen, jung, hat Entwicklungspotenzial. Ein Wein mit Spannung, etwas verhalten.

KARP-SCHREIBER, BRAUNEBERG

**Brauneberger Juffer-
Sonnenuhr Auslese € 16,-**

Ballettratte. Sehr anregend. leichtfüßig, schwebend. Sauber. Grapefruit, Blütenhonig. Getrocknetes Laub. Duftig, süß, fast wie ein Nektar. Zum Glück auch salzig und von kräftiger Säure unterstützt.

KLAUS LOTZ, ERDEN

**Erdener Treppchen Spätlese
€ 7,-**

Autorenkino. Im Duft weißer Pflirsich, Zimt, Sternanis und Mango mit mineralischem Touch. Macht Druck mit mineralischer Pikanz. Spannung: Fruchtsüße versus zupackende Säure. Im Abgang sehr konzentriert.

PAULINSHOF, KESTEN

**Kestener Paulins-Hofberger
Kabinett € 8,90**

So ein junger Wein! Der wird sich noch zusammenwachsen. Sehr verspielt: Puderzucker, Maracuja, Passionsfrucht, Karamell. Straffe Säure, Spannung, Finesse, voller Leben. Ein toller Stoff.

Fünftgrößtes Weinbaugebiet Deutschlands

Das Gebiet Mosel zählt 9.904 Hektar Rebfläche, ca. 5.500 Weinbaubetriebe. 40 % der Rebfläche liegen auf Hanglagen mit mindestens 30 % Steigung. 58 % Riesling, in den steilen Lagen bis zu 100 %. Zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten der Welt, kühl, aber der Wärme speichernde Fluss, die geschützte tiefe Tallage, der durchs Tal wehende Südwestwind und die hohe Sonneneinstrahlung auf den Hanglagen schaffen für den spät reifenden Riesling ausgezeichnete Bedingungen.

2005. Mosel.pur

trocken bis süß**trocken:**

Restzuckergehalt (RZ) höchstens 4g/l bzw. bis höchstens 9g/l – wenn der Gesamtsäuregehalt in g/l Weinsäure höchstens 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt. Die Formel: Säure + 2 bis zur Höchstgrenze 9.

halbtrocken = feinherb

RZ liegt über jenem der trockenen, höchstens 12g/l bzw. höchstens 18 g/l, wenn der Gesamtsäuregehalt höchstens 10 g/l niedriger ist als der RZ. Die Formel lautet: Säure + 10 bis zur Höchstgrenze 18.

süß

RZ mindestens 45g/l.

**RICHARD RICHTER,
WINNINGEN****Winninger Brückstück
Spätlese € 8,70**

Moselbarock. Überfülle und Zierrat fangen sich zusammen. Der Wein bekommt Zug und Finesse. Üppige Aromatik: Harzig, Marillennektar, opulentes Fruchtspiel. Klar, vital, kräftig und fett, wird feiner.

**O. WERNER & SOHN,
LEIWEN****Trittenheimer Apotheke
€ 11,60**

Eigenwillig, polarisiert. Leicht bittere Walnuss-Note, Karamell. Vollmundig. Geschmacklich ausbalanciert, könnte mehr Kraft haben. Rauchig, fleischig, floral, trinkanimierend und mineralisch.

O. WERNER & SOHN, LEIWEN**Schweicher Annaberg
€ 15,60**

Animalische Töne. Dann Kräuter: Thymian, Rosmarin, harzig. Am Gaumen glatt. Grüner Paprika und Sellerie. Türkischer Honig, Kamille; weiche, kandierte Früchte, Fruchtspeck, Limetengelee. Trinkwein.

süß**BECKER-STEINHAUER,
MÜLHEIM****Braunberger Juffer Auslese
€ 12,50**

Südsee-Barock. Ananas, Ly-

chee, Maracuja, Banane. Dazu reife, gelbe Pfirsiche und Honigwaben. Schöner Fruchtschmelz, fordernd, stimmig. Ganz frisches, delikates Joghurt; cremig, substanzreich, mittellang.

**BERNHARD EIFEL,
TRITTENHEIM****Trittenheimer Apotheke
Auslese**

Im Nadelwald. Tannenzweige, frische Luft, mit Tiefgang und mineralischer Ader. Fordernd, lang, jung und spritzig. Wir haben gelbe Früchte und Tabak im Rucksack. Gute Kondition, hat Biss und Kraft.

**ALBERT KALLFELZ,
ZELL-MERL****Merler Königslay Terrassen
€ 8,95**

Melancholie. Nachdenklich, vielschichtig. Traubige Erinnerungen. Tief und fein. Geschmeidig und vibrierend. Mit einer gewissen, sehr angenehmen Herbe. Üppig. So trocken kann ein Wein mit 90g RZ schmecken ...

**REINHARD & BEATE KNEBEL,
WINNINGEN****Winninger Röttgen Spätlese
€ 11,20**

Sonntagmittag, beim Dessert an der Familientafel. Trinkspaß, Creme Karamell, Apfeltorte. Kirschlimo, zitronig; heiteres Lachen. Erfri-schend, fast pfeffrig. Ras-siger, klassischer Typ, geschliffenes Spiel.

**SYBILLE KUNTZ,
BERNKASTEL-LIESER**

„Held“ Alte Rebe Auslese € 28,- Die Zukunft. Zarter, feiner Duft, Apfel, Obstsalat. Transparente Frucht. Fordernd, mineralisch, rassig. Süße gibt dem Helden ein gutes Rückgrat. Noch dominiert Alkohol. Enormes Potenzial, liegen lassen!

**SYBILLE KUNTZ,
BERNKASTEL-LIESER****„Scharz“ Alte Rebe Auslese
€ 29,50**

Diskussions-Stoff. Vibrierend, druckvoll. Medizinal und schöne Frucht. Hat viele Ecken, polarisiert. Viel versprechend. Ausgeprägte Mi-

neralität. Stoffig, für die Ewigkeit. Geduld! Geduld!

KLAUS LOTZ, ERDEN**Erdener Treppchen Beeren-
auslese € 25,-**

Ein lauer Frühlingsabend am Land, wenn der Schnee abtaut. Pilze, erdig, würzig, Futterrübe. Aha-Erlebnis am Gaumen. Steinobst, delikat, in sich stimmig. Geht im Glas auf. Transparente Frucht, schmelzig-lange.

PAULINSHOF, KESTEN**Brauneberger Juffer
Spätlese € 9,90**

Ein Frühschoppen im Mai. Anfangs hefig und malzig [Bockbier]. Maibowle aus Pfirsichen und frischen Kräutern. Zart, filigran, fein. Stützende Säure, knisternd, subtil. Schon im Duft ein Genuss. So ein Spaß!

PAULINSHOF, KESTEN**2002 Brauneberger Juffer-
Sonnenuhr Auslese € 9,90**

Im duftenden Kaufmannsladen. Honignoten. Eine Prise Linoleum. Zitrusnoten, Mandarinen. Eine Prise Kaffeepulver. Reifenoten. erinnert an einen Elsässer. Cremig, saftig, Riesling typisch. Gute Länge.

**RICHARD RICHTER,
WINNINGEN****Winninger Brückstück
Spätlese € 6,70**

Entdeckungen am Speicher. Verhaltene Nase, sonst ausgewogen. Staubig. Trinkanimierend. Etwas für den schönen Alltag. Saftig.

Weckt Erinnerungen. Was war das noch, damals?

JOSEF ROSCH, LEIWEN**Trittenheimer Apotheke
Spätlese € 12,50**

Pure Frühlingslust. Wiese, zarte Düfte, reine Töne. Ein Klassiker mit unglaublicher Fülle. Marille, Nektarine, reife Mandarine. Karamell Nougat und Nuss. Knisternde Säure, Mineralität. Schöne Länge.

WILLI SCHAEFER.**BERNKASTEL-GRAACH****Graacher Himmelreich
Spätlese € 13,50**

Am Naschmarkt. Physalis, Sternfrucht, Williamsbirne. Grüner Tee. Pfefferminze, kühl, Waldmeister, Würzkrauter. Balanciert, cremig. Starke Ansage, aber hinten fehlt etwas Länge. Noch etwas verschlossen.

**GEHEIMRAT J. WEGELER,
OESTRICH-WINKEL****Wehlener Sonnenuhr
Kabinett € 8,10**

Gute Unterhaltung. Jung, delikat, blüht auf. Die Säure zieht nach. Spannend, vital. Strohblumen, Pistazien, Tannenhauch. Ein alkoholarmer Moselriesling in bester Verfassung, schöne Länge.

Weitere verkostete und mit 1 und 2 Gläsern bewertete Weine finden Sie auf unserer Homepage unter www.weinpur.at?????

Winzeradressen ab Seite 71

Kabinett bis TBA**Kabinett**

Mindestens 73° Öchsle (= 15° KMW), darf nicht vor dem 1. Jänner abgegeben werden.

Spätlese

Nur aus vollreifen, spät gelesenen Trauben, mind. 85° Öchsle (= 17,5° KMW). Nicht vor dem 1. März abzugeben.

Auslese

Aus vollreifen und edelfaulen Beeren, mind 95° Öchsle (= 19,5° KMW).

Beerenauslese

Überreife oder edelfaule Beeren, handgelesen, mind 110° Öchsle (= 22,6° KMW)

Trockenbeerenauslese

Hauptsächlich aus eingeschrumpften, edelfaulen; wenigstens überreifen Beeren, mind. 150° Öchsle (= 30,9° KMW)