

 **Weiser-Künstler**

Enkircher Ellergrub, Auslese

 , 375 ml

 **Germany,**

 **9912017087**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 157 g/l

Acidity content: 10.5 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Terrine von Entenleber, Spekulatius und Entenfond mit Hoisin

Crepe Suzette

Baba au Rhum

Tasting review

by Marian Henß on 14.08.2024

Wo findet man noch terrassierte Steilstlagen, die zu 80% mit wurzelechten Rebstöcken mit einem Durchschnittsalter von 55 Jahren bestockt sind?! Das Weingut Weiser-Künstler setzt dabei auf natürliche Arbeit im Weinberg und Weinkeller. Der sensible Umgang mit dem Laubwerk und die Arbeit mit der Spitzhacke zählen hier genauso dazu wie der Verzicht auf Reinzuchthefen. So können die Schieferverwitterungsböden und das einzigartige Mikroklima ihren perfekten Terroirausdruck in den Rieslingen finden. Um die Weine in ihrem Charakter perfekt reifen zu lassen, lagern sie bis zu ihrer späten Füllung lange auf der Feinhefe. Alle Weine des Weingutes, vom leichten trockenen Kabinett bis hinauf zu den edelsüßen Dessertweinen, zeigen ein wunderbares Reifepotenzial und bieten lange anhaltenden Genuss.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Die Nase zieht einen direkt in ihren Bann. Die Frucht ist konzentriert, gleicht einem Nektar und doch ist sie in ein dunkles Gewand aus Seide gehüllt. Ellergrub eben. Diese phänomenale Lage aus wurzelechten Reben von über 100 Jahren Rebalter bietet die besten Bedingungen. Karamellisierte Birne, Quittenkompott und Bratapfel strömen aus dem Glas. Kandierter Ingwer sowie die Zeste von Limone sorgen für deutliche Akzente. Akazienhonig setzt deutliche Merkmale ab. Kurkuma und Safran sorgen für eine intensive Würze. Frisch gehackte Mandeln passen sehr gut dazu. Es kommen Trockenfrüchte ins Spiel. Aprikose, Feige und Rosine versetzen ihn in eine weitere Dimension der Aromatik. Im Hintergrund schwirren immer die Assoziationen an getrocknete Kräuter, die ihn ständig mit herber Frische versorgen. Und all dies scheint nie aufhören zu wollen.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck beweist er dann, dass die Frucht von all diesen Komponenten der Nase profitiert. Und doch folgt dem ersten, üppigen Schluck ein Moment der Erhellung. Seine Nektar-artige Struktur fließt über den Gaumen, dann öffnet er sich aber direkt und empfängt die zahlreichen Akzente. Die Gewürze wie Kurkuma und Safran sowie der kandierte Ingwer sind enorm schön zu erkennen. Die getrockneten Kräuter wirken auch im Mundraum belebend. Die Frucht bleibt so facettenreich wie in der Nase. Seine Süße bündelt er sehr gut und wird von einer druckvollen Säure sowie der steinigen Struktur seiner Herkunft flankiert. Und genau so strebt er einem unendlichen Finale entgegen. WOW!