Weiser-Künstler

Riesling Ellergrub "Grosse Eule"

, 750 ml

Germany,

9912017080

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Spinat-Gnocchi mit Salzzitrone und Kräuterschaum

Weißes Bohnenpüree mit Muhammara und geröstetem Focaccia

Gerösteter Rochenflügel mit Paprikagemüse und Velouté

Tasting review

by Marian Henß on 07.08.2024

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 Zitronengelb mit goldenen und hellen Reflexen

Nase:

Der Riesling „Große Eule“ aus der Lage Ellergrub in Enkirch weiß durch seine dunkle, tiefgründige und nahezu mysteriöse Art zu überzeugen. Die Frucht wird in einen engen, druckvollen Strahl gebündelt. Zielgerichtet und fokussiert auf das Ergebnis. Konzentriert zeigen sich darin Riesling-typische Aromen. Birne, Pfirsich, Zitrone, grüner und gelber Apfel. Abrieb von Limone und Bergamotte sowie die Blätter der Kaffir-Limettenblätter. Seien tiefe, steinige Schiefernoten gibt er direkt preis. Die Lagen hier sind phänomenal. Jasmin-Tee sowie ein Kräuter-Auszug sorgen für viele Dimensionen der Aromatik. Die Kräuterfrische wird durch Melisse, Zitronenthymian und Koriander bestimmt. Anis und Fenchel neben Orangenbäumen in voller Blüte bauen sich mit Geduld auf. Die Aromen haften allesamt minutenlang an unserem Riechorgan an. Eine tolle Nase.

Gaumen:

Er benötigt kaum Alkohol und kann dennoch das große Orchester der Aromen und Texturen aufspielen. Ähnlich der Nase präsentiert er sich auch am Gaumen engmaschig und konzentriert. Immer auf leichtem Fuß unterwegs und doch voller Aromenvielfalt. Hut ab für dieses Meisterwerk an zeitgemäßem Riesling. Sein Tee-iger Charakter voller Phenole und Struktur bei sensationeller Länge kommt hier bestens zur Geltung. Eine feien herbe Note unterstreicht dabei die Frucht- und Kräuteraromen minutenlang. Sein steiniges Finish gepaart mit der sehr gut integrierten Säurestruktur ist eine Referenzarbeit. Er manifestiert sich am Gaumen fest für Minuten.