Weiser-Künstler

Riesling "Weiser-Künstler"

, 750 ml

Germany,

9912017082

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Penne mit Radicchio und Zitrone

Gerösteter Blumenkohl mit Salsa Verde und Pekannüssen

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Buttermilchmolke und frittiertem Grünkohl

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:

Silbrig glänzendes Strohgelb mit hellen bis grünen Reflexen

Nase:

Absoluter Purismus im Glas. Riesling, Herkunft, Boden und Finesse vereinen sich hier zueinander. Mit dieser Leichtigkeit der Weine von Alexandra Künstler und Konstantin Weiser steht hier bereits im Einstiegssegment ein toller Wein vor uns. Leichte Frucht und reichlich Kräuter sorgen für Frische und Vitalität. Brennnessel, Zitronenmelisse, Koriander und Minze sind dabei dominant. Die Frucht zeigt sich durch Limone, grünen Apfel und Pfirsich sehr sortentypisch. Nichts ist vordergründig plakativ, sondern steht in sehr guter Balance. Leicht vegetabile Noten sorgen für Akzente und verleihen ihm Komplexität in der Nase. Erbse und Fenchel samt ihrem Grün möchte ich dabei hervorheben.

Gaumen:

Bei schlanken 11% Vol. Alkohol unterstreicht er seien Ambitionen für Finesse und Leichtigkeit auch am Gaumen. Kerzengerade und sehr trinkanimierend fließt er über den Gaumen. Die Aromen der Früchte und Kräuter kommen dabei bestens zur Geltung. Eine feine steinige Note tritt in Erscheinung, die sich mit der angenehm dosierten Säurestruktur zu einem schmackhaften Finale hochschaukeln. Saftig und leicht wirkt er zu jeder Zeit. Seine leichte Adstringenz sorgt für schnell leerende Gläser.