Weiser-Künstler

Trabener Gaispfad Riesling Kabinett trocken

2024, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912017090

Riesling

Alkoholgehalt: 10,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Fischduftiges Schweinefleisch mit chinesischem Gurkensalat (Schwein)

Ziegenkäse-Frittata (vegetarisch)

Sommergemüse mit Harissa und Couscous (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.09.2025

Information zum Wein
Der 2024er *Trabener Gaispfad Riesling Kabinett Trocken* wurde aus sehr alten, noch wurzelechten Trauben gekeltert. Uralte Weinbergsparzellen und klassische Spontangärung und Ausbau im Moselfuder sind hier obligatorisch.
Farbe
Strohgelb

Nase
Dieser trockene *Kabinett* wirkt noch scheu. Es ist ein Wein von Schiefergestein, auf das eine frische Zitrone mit etwas Minze gerieben wurde. Dazu gibt es ein paar Limetten- und Grapefruitzesten, etwas Apfel und Lanolin.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Trabener Gaispfad* ähnlich verschlossen. Also ab in die Karaffe. Da blüht der Riesling auf, wird dann duftig und verspielt mit hellen klaren Noten, vielen Kräutern und noch mehr Gestein. Ein Wechselspiel von tänzelnder Leichtigkeit und steinige Verbundenheit mit einer straffen Säure, die keinen Raum lässt für Süße. Ein trockener *Kabi* mit Druck, Präzision und Festigkeit.