Weiser-Künstler

Riesling Gaispfad

2024, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912017094

Riesling

Alkoholgehalt: 11,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und aus einem mittleren Weißweinglas genießen.

Topinambur Salat mit lauwarmem Pfirsich (vegan)

Oliven-Zitronen-Risotto in der Zucchiniblüte (vegetarisch)

Forelle mit Kohlrabi, Verbene und Beurre Blanc

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.07.2026

Info zum Wein:
Aus dem unteren und oberen Teil des Gaispfades. Der Gaispfad war um die vorletzte Jahrhundertwende einer der teuersten Lagen an der Mosel überhaupt!

Info zum Ausbau:
Spontangärung ohne Einsatz von Klärhilfsmitteln oder "Schönungsmitteln", Ausbau im Fuder auf der vollen Hefe, bis zur Abfüllung im April ohne Abstich.

Farbe:
Helles Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2024er Trabener Gaispfad Riesling Kabinett trocken von Weiser-Künstler vermittelt betörende Leichtigkeit und fruchtige Finesse in Kombination mit schiefrigen und erdigen Anklängen. Sein Duft ist von Limone, grüner Apfel und dezent Waldhimbeere geprägt. Abgerundet wird das wunderschöne Aroma von frisch aufgebrühtem Eisenkraut und etwas weißem Pfeffer.

Gaumen:
Auf der Zunge wirkt er überaus belebend und die verspielte Säure zeigt eine salzige Spur, die den Speichelfluss unmittelbar anregt, gleichzeitig besitzt er eine feine Würze und viel Gripp. Durch seinen moderaten Alkohol von 11Vol% und das perfekte Süße-Säurespiel kann man ihn in seinem jugendlichen Stadium schon mit viel Freude genießen, er wird aber mit weiterer Reife seine ganze Facette und Komplexität noch deutlicher zeigen. Gerichte mit Gemüse und Kräutern sind hier Trumpf!