## Weiser-Künstler

# *Riesling Enkircher Steffensberg*

**2023, 750 ml**

**Deutschland, Mosel**

**9912017089**

**Riesling**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat à la Plancha mit Bergamotte-Essenz (Meeresfrüchte)

Wachtel mit Steinpilzfarce und Karottentörtchen (Geflügel)

Pak Choi mit Austernsauce, Sprossen und Sesam (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.09.2025

**Informationen zum Wein**
Uralte Weinbergsparzellen und klassische Spontangärung und Ausbau im Moselfuder sind hier obligatorisch.
**Farbe**
Strohgelb mit grünen Reflexen

**Nase**
Dieser Riesling aus dem Enkircher Steffensberg wirkt so seriös wie verspielt. Man erkennt hier direkt den Schiefer als Basis der uralten Reben. Es ist ein Wein, der steinig und leicht rauchig wirkt, aber auch blütenduftig, fein mit Anklängen von Weinbergspfirsichen, Zitronen und Birnen.

**Gaumen**
Auch wenn recht schnell klar wird, dass dies ein Wein ist, der noch Zeit braucht, ist doch offentlichtlich, dass dieser Riesling jetzt schon eine famose Balance bietet. Die Säure wirkt straff, die Steinigkeit und die Mineraliät stehen dunkel im Vordergrund, die Frucht dagegen ist hell, ist knackig und frisch. Es ist ein Wein mit Tiefe, mit Spannung, mit angenehmem Druck und zestiger Herbheit. Ein pikanter, langer Riesling, der gerade erst erwacht.