Weiser-Künstler

Enkircher Ellergrub, Riesling Spätlese

2025, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912017096

Riesling

Alkoholgehalt: 7,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wer diesen Wein in seinem jugendlichen Stadium schon genießen möchte sollte ihn unbedingt dekantieren, auch 1-2 Tage der Öffnung im Kühlschrank lassen diesen feinen Tropfen gewinnen!

Gebrannter Spitzkohl mit Mirabelle, Haselnuss, Rauchjoghurt (vegetarisch)

Kaisergranat mit Karotte, Sanddorn und Dill

Brillat-Savarin mit Pfirsich und knusprigem Baguette

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.06.2026

Info zum Wein:
Wo findet man noch terrassierte Steilstlagen, die zu 80% mit uralten, wurzelechten Rebstöcken bestockt sind?! Die Ellergrub ist so eine Lage. Vielleicht weniger bekannt, als die Großen Lagen der Mittelmosel, hat sie doch das gleiche Potential für ganz große Moselrieslinge. Aber auch die anderen Lagen rund um Traben-Trarbach, wie Steffensberg, Gaispfad oder Sonnenlay zeigen bespielt von Konstantin Weiser und Alexandra Künstler wie vielfältig und einzigartig das Terroir ist. Biologische Bewirtschaftung, größtenteils Handarbeit und eine traditionelle, aber sehr schonende Kellerarbeit sind selbstverständlich. So entstehen bei Weiser-Künstler sehr feine, klassische und elegante Rieslinge, die zu den Besten der Region zählen.

Info zum Ausbau
Spontangärung ohne Einsatz von Klärhilfsmitteln oder „Schönungsmitteln“ im 500 l Edelstahlfass (limitierte Menge im Jahr 2022) Abstich ebenfalls im Edelstahl.

Farbe:
Helles Strohgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:
Die 2025er Enkircher Ellergrub Riesling Spätlese von Weiser Künstler sich sehr komplex und im Moment noch jugendlich verschlossen. Mit Sauerstoff öffnet sich dieser wundervolle Wein und es dringen feine Zitrusnoten, grüner Apfel, Zitronenmelisse und Holunderblüte hervor. Was aber noch viel prägnanter erscheint ist der pure Schiefer und die intensive, steinig anmutende Mineralität die diesen Wein ausmachen. Rauchige Anklänge verleihen ihm Noblesse und Komplexität.

Gaumen:
Am Gaumen zeigt sich eine perfekte Riesling Spätlese von der Mosel. Feinste Süße in Kombination mit erfrischender Säure und delikater Zitrus -Apfelfrucht, zarte 7,5Vol% regen den Trinkfluss zusätzlich an. Hier ist unbedingt noch ein wenig Geduld gefragt, denn dieser Tropfen wird die nächsten Jahre wunderbar reifen und zur Perfektion gelangen.