

 **Weiser-Künstler**

# *Riesling Ellergrub "Grosse Eule"*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912017068**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food recommendations**

from Christoph Raffelt

**Mit Muskat-Bröseln überbackener Chicorée in**

**Orangenbutter und Salbei**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Hummer in Kamillen Beurre blanc**

(Meeresfrüchte)

**Spanferkel Keule aus dem Ofen gegart in Milch mit**

**Salbei**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 29.09.2022

Wo findet man noch terrassierte Steillagen, 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.

Seit 2005 machen Konstantin Weiser und seine Partnerin Alexandra Künstler Steillagenweine. Alles begann mit einem Stückchen in der Ellergrub, das sie zunächst bei Daniel

Vollenweider ausbauten bis sich 2008 das heutige Weingut fand. Der reine Riesling-Betrieb produzierte anfänglich ausschließlich restsüße Weine. Heute teilen sich die 4,2 Hektar

Produktion in trocken und restsüß, wobei die meisten Weine davon halbtrocken ausgebaut werden und ausschließlich aus der Ellergrub stammen. Die prägnante Phenolik ist ein

Leitthema der Weiser-Künstler'schen Weine, die neben ihrer prägnanten Säure stets von noblen Bitterstoffen konturiert sind.

Zur Rettung der alten Kulturlandschaft und der Steillagen sind Weiser-Künstler Mitglied im Klitzekleinen Ring. Bewahrung durch Austrinken kann man es nennen. Ein guter und wichtiger Auftrag.

Farbe:

Strahlendes Gelb, leuchtend und klar.

Nase:

Geschlossen, fest und druckvoll zeigt sich die 2020 Große Eule von Weiser-Künstler in der Nase und verlangt in jugendlichem Stadium unmißverständlich nach der Karaffe. Mit zunehmender Belüftung beginnt er zu erzählen, nicht, dass er ins Plaudern geriete, dennoch mit fester Stimme: Von Kamille und vegetabilen Noten nach Melisse und Giersch, Bockshornklee, Macis und gelben Birnen. Unter allem pulsiert gleich einem sanften Beben die ewig präsente Mineralik des Schiefers und verleiht ihm seinen eigenen, sonor wummernden Bass.

Mund:

Phenolisch umrahmt zeigt sich die Eule aromatisch tonisch und erinnert zunächst an Tee, abermals Kamille, Salbei, aber auch Kräuter- und Grüntee. Dabei funktionieren die Bitterstoffe anregend und geben ihm seine distinktive Haptik mit puderfeinem Grip und zarter Adstringenz. Frucht sucht man hier vergebens, sondern wird vielmehr auf den Boden der Ellergrub gezwungen - so muss es sich anfühlen, wenn man Schiefer leckt. Die großen, teuren Gläser und die gehobene Küche danken für die Aufmerksamkeit.