

 **Weiser-Künstler**

# Riesling "Trabener Gaispfad"

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912017066**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Frische Steinpilze in Zitronen-Schnittlauchbutter**

**gebraten**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebackene Süßwasser Fische mit Zitrone und**

**Petersilie**

(Fisch)

**Krosse Chicken Wings mariniert mit rot**

**fermentiertem Tofu**

(Geflügel)

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser 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 Ellergub 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:

Leuchtendes Gelb, strahlend und klar.

Nase:

Die reife Frucht nach Marillen und gedörrten gelben Birnen wird würzig umrahmt von Macis, Safran und distinktiven Noten nach Leinöl. Die Melange aus sublimer Frucht, markanter Würze und prägnanter Schiefernote präsentiert sich derzeit geschlossen mit erhabener Ruhe. Trotz des warmen Jahrgangs zeigt sich der 2020 Trabener Gaispfad adrett wie in feinstem Maßanzug aus bestem Gewirke. Geschlossen und tiefgründig ist er klarer Spiegel seiner Herkunft.

Mund:

Mit ordentlichem Druck pulsiert er am Gaumen wie der satte Bass in solidem 90er Westcoast Hiphop, Lowrider inklusive. Mit saliner Mineralik und markanter Würze wird er phenolisch flankiert von aromatisch konturierenden Bitternoten. Ein strukturell geprägter Wein, der mit ruhiger Stimme von seiner Herkunft denn von primärer Frucht erzählt. Die reife Säure verbindet sich mit der kühlen Mineralik und trägt ihn ins würzig saline Finish mit profundem Nachhall.