

 **Weiser-Künstler**

# "Trarbacher Schlossberg" Riesling Kabinett

 , 750 ml

 **Germany,**

 9912017073



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Lauwarme Pilze mit Limettendressing und Chili**

(Vegane Gerichte)

**Jakobsmuscheln auf Orangen-Wakame-Salat**

(Meeresfrüchte)

**Pulled Lachs mit Zitronenscheiben und rosa**

**Pfefferkörner**

(Fisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 25.08.2023

Wo findet man noch terrassierte Steilstlagen, 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.

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:

Ausbau im Holz (100l Fuder), Abstich und Reife im Edelstahl.

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Aufgrund seiner Jugendlichkeit zeigt sich der 2022er Traber Schlossberg Riesling Kabinett noch etwas scheu und fordert die Karaffe ein. Nach ausreichender Belüftung eröffnen sich feine Apfel- und Zitrusnoten, Zitronenmelisse und eine kühle Schiefernote, die ihm Noblesse verleiht.

Gaumen:

Süße und Säure geben sich bei diesem Kabinett die Hand. Er schwebt förmlich über die Zunge, im langen Nachhall bleiben deutliche erdige, schiefrige und pfeffrige Aromen haften. Die Säure erscheint belebend und sehr präzise, spannend wird es, wenn man ihm ein paar Jahre der Reife zugesteht, dann wird er seine Komplexität noch deutlicher entfalten, mit 7 Vol%

fließt er den Schlund hinab und lässt den freudigen Trinker nach mehr verlangen!

Unbedingt dekantieren!