



Enkircher Ellergrub, Riesling Spätlese

2023, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912017086

Riesling

Alkoholgehalt: 8,5 %

Restsüße: 68 g/l

Gesamtsäure: 8,5 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Würziger Papaya-Mango-Salat mit Chili-Hähnchen und gerösteten
Erdnüssen

Räucheraal mit Pumpernickel, Rührei und Schnittlauch

Karamellisierter Butternusskürbis mit Feta, Mandel und Honig

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.08.2024

Info:

Ein einzigartiger Wein aus der terrassierten Steilstlage Enkircher Ellergrub mit uralten wurzelechten Reben. Die Reben sind im Durchschnitt älter als 100 Jahre. Sie wachsen auf einem blauen, harten Schiefer mit reichlich Quarziteinschlüssen. Lediglich 15hl/ha Ertrag bringen die alten Reben noch ein.

In 2023 wurden lediglich 500l Spätlese gekeltert. 2023 war tendenziell eher warm und brachte reichlich Feuchtigkeit während der Lese. Entsprechend war eine akribische und aufwändige Selektion gefragt, due den Ertrag dann deutlich herunterfuhr.

Die kleine Charge wurde im Stahltank vergoren und nach dem ersten Abstich in ein kleines Stahlgebinde umgezogen.

Bei 67g/l Restzucker steht er nur knapp über dem Kabinett. Dem entgegen weist er allerdings mit 8,5g/l Säure auch weniger Kontrast auf. Der Alkohol ist bei 8,5 % Vol.

Farbe:

Silbrig schimmerndes Zitronengelb mit hellen Reflexen und grünen Elementen

Nase:

Ein wahnsinnig verspielte und energetische Nase steht vor mir im Glas. Seien Frucht ist dabei zart und schüchtern. Sie baut sich nur langsam auf. Zitronen, vor allem ihre Zeste, Grapefruit und Bergamotte sind herbe, frische, Vertreter. Ein hauch Nashi-Birne unterstreicht ihn elegant und klar. Es kommen intensive Aromen aus der herbalen Ecke zur Geltung. Bronzefenchel, Melisse, Zitronengras und Minze sind dabei hervorzuheben. Hinter den Kräutern kommen die Nuancen von Honig in diesem jungen Stadium kaum zum Vorschein. Das wird sich ändern in der Reife. Seine Herkunft ist deutlich zu erkennen Es ist nicht von der Hand zu weisen, dass dieser Riesling auf Schiefer wächst. Die Kombination aus Schieferwürze, nassen Steinen und intensiver Frucht ist einmalig.

Gaumen:

Am Gaumen spielt er alle Trümpfe einer klassischen, jungen Spätlese aus. Seien feien Süße tänzelt über den Gaumen. Der Wein vereint Eleganz und Kraft wie es nur Simone Biles beim Turnen sonst gelingt. Dabei kommen durchaus seine rassige Seite als auch der blanke Schiefer im Untergrund zur Geltung. Die Frucht hangelt sich an der feinen Süße entlang, bleibt aber immer hell und zurückhaltend. Seine herben, zitrischen Bausteine sind dabei elementar. Seine Säurestruktur baut mächtig Druck auf den Gaumen aus. Dabei treten auch die salzigen und bitteren Komponenten bestens in Erscheinung. Schier unendlich und doch leichtfüßig tänzelt er vor sich hin und lässt das Finish nie enden zu scheinen. Gleichzeitig regt er an, mehr zu trinken, was zum Glück bei 8,5% Vol. nicht allzu schwer fällt.