

 **Karthäuserhof**

# *Bruno' Schiefer Riesling* *Kabinett Feinherb*

 2023, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912012087

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 950,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Leberwurstbrot mit Senf**

(Fleisch)

**Austern vietnamesischer Art mit Koriander, Chili**

**und Fish Sauce**

(Meeresfrüchte)

**Fish & Chips**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 31.05.2024

## Info:

Im Herzen des beeindruckenden Kartäuserordens entführt uns der historische Name Bruno zu den Anfängen des 1335 gegründeten Klosters. Inspiriert von seinen mutigen Anfängen und den täglichen Herausforderungen, die das Bewirtschaften von Steillagen und Schiefer mit sich bringt, ehren die Mönche ihren Gründer Bruno mit ihrem handgefertigten Wein. Um die natürlichen, feinen Aromen, die in jeder einzelnen Traube verborgen sind, zu erhalten, werden alle Beeren von Hand gepflückt. Der sanfte Pressdruck und minimale Interventionen im Keller respektieren diese Zartheit. Der Wein bleibt unbehandelt, lässt seine Sedimente auf natürliche Weise absinken und enthält lediglich eine notwendige Menge Schwefel.

Bei schlanken 9,5% Vol. Alkohol kommen ebenso moderate 27g/l Restzucker zusammen. 9,2g/l Säure sorgen für ein erfrischendes Kontrastprogramm und lassen diesen Wein in einem sehr trockenen, aber fruchtig-charmanten Kontext erscheinen.

## Farbe:

Blass leuchtendes Strohgelb mit hellen Reflexen

## Nase:

Bruno 2023 ist ein Paradebeispiel für Herkunft, Stil und Rebsorte. Das kleine Seitental der Ruwer präsentiert sich hier. Eine leichte Honigsüße liegt in der Luft. Daneben bauen sich die exemplarischen Fruchtnoten von Zitrone, Limone, Pfirsich und Apfel auf. Knackige und herbe Frucht. Voller Saft und doch frisch. Eine kühle Nuance erinnert an nasse Steine und führt ihn leicht in die Reduktion. Eine deutliche Kräuterwürze sorgt für Finesse und zunehmende Frische.

## Gaumen:

Und am Gaumen führt er dieses Spiel genau so fort. Äußerst charmant baut er sich auf. Die Frucht erfährt ein spürbares, aber wohl dosiertes Zuckerschwänzchen. Süße und Säure duellieren sich auf Augenhöhe, so wie es sein sollte. Seine steinigen, kühlen Komponenten blitzen wunderbar hindurch und sorgen für Eleganz. Er wirkt dunkel und zieht förmlich vor Verlockung an. Die mineralischen Attribute dominieren dann auch gegenüber der Süße am Gaumen. Frucht und Kräuter prägen auf sehr feine, subtile Art den Nachhall minutenlang.