


Karthäuserhof

Riesling Karthäuserhofberg Spätlese VDP Grosse Lage

 2020, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912012068

 Riesling

Alkoholgehalt: 900,0 %

Restsüße: 55 g/l

Gesamtsäure: 7.1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Siu Yuk, gerösteter Schweinebauch mit Hoi-Sin Dip

(Fleisch)

Saliva Chicken mit Sichuan Cilli Sauce

(Geflügel)

Kimchi Grilled Cheese Sandwich

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.02.2022

Farbe:

helles Strohgelb

Nase:

Die *Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Spätlese* setzt die Abstufung, die sich in der gesamten Palette der 2020er Weine zeigt, nahtlos fort. Kühl, klar und präzise, frisch und ungemein steinig wirkt sie im Duft. Da stoßen grüne und gelbe Zitrusnoten auf frisch gelesene Mirabellen und Pfirsiche, grüne Äpfel und Birnen. Dazu gibt es Trockenkräuter und vor allem einen markanten feuchten, leicht flintig wirkenden Schiefer.

Gaumen:

Am Gaumen ist das alles nahtlos zusammengefügt: Die helle, ganz knackige Frucht, die brillante, klare, druckvolle Säure, die zusammen mit der Mineralität für viel Energie sorgt, das noch leicht Hefige und Cremige des verlängerten Hefelagers und der Zucker von 55 Gramm bei 7,1 Gramm Säure, der dem Riesling eine elegante, aber keineswegs ausufernde Süße verleiht. Das darf zum aktuellen Zeitpunkt gut und gerne noch ein Jahr reifen, was vor allem dann klar wird, wenn man die 2019er Weine im Glas hat. Potential hat die *Spätlese* für ein weiteres Jahrzehnt, aber der Trinkfluss ist schon jetzt beeindruckend.