Weiser-Künstler

Enkircher Ellergrub, Auslese

2023, 375 ml

Deutschland, Mosel

9912017087

Riesling

Alkoholgehalt:	7,5 %
Restsüße:	157 g/l
Gesamtsäure:	10.5 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Terrine von Entenleber, Spekulatius und Entenfond mit Hoisin

Crepe Suzette

Baba au Rhum

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 war aufgrund der vielen nassen Tage während der Lese eine intensive Selektion gefragt. Lediglich 300l stehen als Ausbeute in den Büchern. Der Ausbau erfolgt selbstredend im kleinen Stahlgebinde.

Die Auslese Goldkapsel aus der Lage Enkicher Ellergrub wäre viel mehr eine Beerenauslese. Vollkommen nachvollziehbar wurde jedoch stilistisch und nicht analytisch entschieden. Rein sensorisch betrachtet zeigt sich das 2023er Exemplar nun mal wie eine straffe, trinkfreudige Auslese. Sie lebt von Zug am Gaumen und einem enormen Säuredruck. Intensive 10,6 g/l Säure warten hier auf die 156 g/l Restzucker. Der Alkohol ist mit 7,5 g/l bemessen.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Die Nase zieht einen direkt in ihren Bann. Die Frucht ist konzentriert, gleicht einem Nektar und doch ist sie in ein dunkles Gewand aus Seide gehüllt. Ellergrub eben. Diese phänomenale Lage aus wurzelechten Reben von über 100 Jahren Rebalter bietet die besten Bedingungen. Karamellisierte Birne, Quittenkompott und Bratapfel strömen aus dem Glas. Kandierter Ingwer sowie die Zeste von Limone sorgen für deutliche Akzente. Akazienhonig setzt deutliche Merkmale ab. Kurkuma und Safran sorgen für eine intensive Würze. Frisch gehackte Mandeln passen sehr gut dazu. Es kommen Trockenfrüchte ins Spiel. Aprikose, Feige und Rosine versetzen ihn in eine weitere Dimension der Aromatik. Im Hintergrund schwirren immer die Assoziationen an getrocknete Kräuter, die ihn ständig mit herber Frische versorgen. Und all dies scheint nie aufhören zu wollen.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck beweist er dann, dass die Frucht von all diesen Komponenten der Nase profitiert. Und doch folgt dem ersten, üppigen Schluck ein Moment der Erhellung. Seine Nektar-artige Struktur fließt über den Gaumen, dann öffnet er sich aber direkt und empfängt die zahlreichen Akzente. Die Gewürze wie Kurkuma und Safran sowie der kandierte Ingwer sind enorm schön zu erkennen. Die getrockneten Kräuter wirken auch im Mundraum belebend. Die Frucht bleibt so facettenreich wie in der Nase.

Seine Süße bündelt er sehr gut und wird von einer druckvollen Säure sowie der steinigen Struktur seiner Herkunft flankiert. Und genau so strebt er einem unendlichen Finale entgegen. WOW!