



"Trarbacher Schlossberg" Riesling Kabinett

2023, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912017083

Riesling

Alkoholgehalt: 8,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Wassermelonen-Apfel-Salat mit Minze und Limette

Terrine von Forelle mit Meerrettichschaum und gehackten Mandeln

Weißkohl aus dem Ofen mit Sauce Hollandaise und Semmelbröseln



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.08.2024

Info:

Im Trarbacher Seitental steht der Schlossberg auf blauem Schiefer. Die jüngsten Reben sind dort 25 Jahre alt. Die Exposition im Schlossberg ist stets südlich

Mit natürlichen Hefen wird im großen Holz vergoren und nach dem Abstich in Stahltanks umgezogen. Schlanke 8 vol % Alkohol treffen auf knackige 9,7 g/l Säure bei RZ 44 g/l Restzucker.

Farbe:

Silbrig schimmerndes Strohgelb mit hellen und grünen Reflexen

Nase:

Verspielt und leichtfüßig wirkt der Trabacher Schlossberg Riesling Kabinett mit dem ersten Berührungsplatz. Die Frucht zeigt sich typisch für Rebsorte und Herkunft. Im Hintergrund wirkt immer sein steiniger Charakter des Schiefers. Weißer Pfirsich, Nashi-Birne und gelber Apfel. Die Frucht ist gespickt mit Akzenten von Zitrusfrüchten. Das setzt frische und herbe Momente. Feine Kräuteraromen in Form von Melisse, Zitronenthymian und Minze sorgen für reichlich Frische.

Gaumen:

Nahtlos knüpft der Gaumen an die Eindrücke der Nase an. Er bleibt sich treu. Verspielt und fruchtig. Säure und Süße duellieren sich auf Augenhöhe. Er wirkt griffig und kompakt strukturiert. Ein herber Kern animiert dabei deutlich den Schluckreflex. Pikant und erfrischend. Die feine Fruchtsüße schmeichelt sich auch über den feinen Mineralität hinweg. Ein enorm leichtfüßiger Kabinett im klassischen Sinne. Kühl, fruchtig und elegant. Ein zeitgemäßer Wein aus dem Lehrbuch.