

 **Weiser-Künstler**

# *Trabener "Gaispfad" Riesling*

## *Kabinett trocken*

 2022, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912017075

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 1.000,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Topinambur Salat mit lauwarmem Pfirsich**

(Vegane Gerichte)

**Oliven-Zitronen-Risotto in der Zucchiniblüte**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Ravioli mit Kichererbsen-Schinken-Füllung und**

**Nussöl**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.08.2023

## Info zum Wein:

Seit 2005 machen Konstantin Weiser und seine Partnerin Alexandra Künstler Steillagenweine. Alles begann mit einem Stückchen in der Ellergrub, das sie zunächst bei Daniel Vollenweider ausbauten bis sich 2008 das heutige Weingut fand. Der reine Riesling-Betrieb produzierte anfänglich ausschließlich restsüße Weine. Heute teilen sich die 4,2 Hektar Produktion in trocken und restsüß, wobei die meisten Weine davon halbtrocken ausgebaut werden und ausschließlich aus der Ellergrub stammen. Die prägnante Phenolik ist ein Leitthema der Weiser-Künstler'schen Weine, die neben ihrer prägnanten Säure stets von noblen Bitterstoffen konturiert sind. Zur Rettung der alten Kulturlandschaft und der Steillagen sind Weiser-Künstler Mitglied im Klitzekleinen Ring. Bewahrung durch Austrinken kann man es nennen. Ein guter und wichtiger Auftrag.

## Info zum Ausbau:

Spontangärung ohne Einsatz von Klärhilfsmitteln oder "Schönungsmitteln", Ausbau im Fuder auf der vollen Hefe, bis zur Abfüllung im April ohne Abstich.

## Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

## Nase:

Der 2022er Trabener Gaispfad Riesling Kabinett trocken von Weiser-Künstler vermittelt betörende Leichtigkeit und fruchtige Finesse in Kombination mit schiefriegen und erdigen Anklängen. Sein Duft ist von Limone, grüner Apfel und dezent Waldhimbeere geprägt. Abgerundet wird das wunderschöne Aroma von frisch aufgebrühtem Eisenkraut und etwas weißem Pfeffer.

## Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er überaus belebend und die verspielte Säure zeigt eine salzige Spur, die den Speichelfluss unmittelbar anregt, gleichzeitig besitzt er eine feine Würze und viel Gripp. Durch seinen moderaten Alkohol von lediglich 10Vol% und das perfekte Süße-Säurespiel kann man ihn in seinem jugendliche Stadium schon mit viel Freude genießen, er wird aber mit weiterer Reife seine ganze Facette und Komplexität noch deutlicher zeigen. Der geduldige Genießer legt sich ein paar Flaschen in den Keller und wartet!

Im jugendlichen Stadium, wenn möglich dekantieren.