

 **Weiser-Künstler**

"Trarbacher Schlossberg" Riesling Kabinett

 2022, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912017073

 Riesling

Alkoholgehalt: 7,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Lauwarme Pilze mit Limettendressing und Chili

(Vegane Gerichte)

Jakobsmuscheln auf Orangen-Wakame-Salat

(Meeresfrüchte)

Pulled Lachs mit Zitronenscheiben und rosa

Pfefferkörner

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.08.2023

Info zum Wein:

Wo findet man noch terrassierte Steilstlagen, die zu 80% mit uralten, wurzelechten Rebstöcken bestockt sind?! Die Ellergrub ist so eine Lage. Vielleicht weniger bekannt, als die Großen Lagen der Mittelmosel, hat sie doch das gleiche Potential für ganz große Moselrieslinge. Aber auch die anderen Lagen rund um Traben-Trarbach, wie Steffensberg, Gaispfad oder Sonnenlay zeigen bespielt von Konstantin Weiser und Alexandra Künstler wie vielfältig und einzigartig das Terroir ist. Biologische Bewirtschaftung, größtenteils Handarbeit und eine traditionelle, aber sehr schonende Kellerarbeit sind selbstverständlich. So entstehen bei Weiser-Künstler sehr feine, klassische und elegante Rieslinge, die zu den Besten der Region zählen.

Info zum Ausbau:

Ausbau im Holz (100l Fuder), Abstich und Reife im Edelstahl.

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Aufgrund seiner Jugendlichkeit zeigt sich der 2022er Trabacher Schlossberg Riesling Kabinett noch etwas scheu und fordert die Karaffe ein. Nach ausreichender Belüftung eröffnen sich feine Apfel- und Zitrusnoten, Zitronenmelisse und eine kühle Schiefernote, die ihm Noblesse verleiht.

Gaumen:

Süße und Säure geben sich bei diesem Kabinett die Hand. Er schwebt förmlich über die Zunge, im langen Nachhall bleiben deutliche erdige, schiefrige und pfeffrige Aromen haften. Die Säure erscheint belebend und sehr präzise, spannend wird es, wenn man ihm ein paar Jahre der Reife zugesteht, dann wird er seine Komplexität noch deutlicher entfalten, mit 7 Vol% fließt er den Schlund hinab und lässt den freudigen Trinker nach mehr verlangen!

Unbedingt dekantieren!