

 **Weiser-Künstler**

Enkircher Ellergrub, Riesling Kabinett

 2023, 750 ml

 Deutschland, Mosel

 9912017085

 Riesling

Alkoholgehalt: 7,5 %

Restsüße: 56 g/l

Gesamtsäure: 10 g/l

Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Terrine von der Forelle mit Sellerie, Karotte und Meerrettich

Gratinierte Austern mit Fourme d´Ambert und gehobelter Birne

Waldorf-Salat

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.

Die Reben für den Kabinett stehen im unteren Teil bei hoher Wasserführung. Es ist Alexandra Künstler und Konstantin Weis enorm wichtig, dass die Kabinette eine gute Wasserversorgung erhalten und schätzen die Finesse in dieser Kategorie Wein über alles.

Es wird im großen Holz vergoren und dann nach dem Abstich in Stahltanks umgezogen.

Schlanke 7,5 Vol. % werden hier von markanten 10,1 g/l Säure und deutlich weniger erscheinenden 55 g/l Restzucker flankiert.

Farbe:

Hell leuchtendes Strohgelb mit zartgrünen Reflexen

Nase:

Der Kabinett aus der Lage Ellergrub in Enkirchen steht exemplarisch für den dunklen Schieferboden. Es gelingt Alexandra Künstler und Konstantin Weiser sehr gut, diese dunkle Farbsprache des Untergrunds durch den Wein sprechen zu lassen. Er wirkt dadurch mystisch und geheimnisvoll. Die Frucht ist dabei noch dezent in einem dunklen Gewand gehüllt und zeigt sich nur zurückhaltend. Seine feine Kräuterwürze ist dafür umso intensiver. Brennnessel, Zitronenmelisse, Minze und Koriander sind deutlich wahrzunehmen. Er strahlt Leichtigkeit aus und lädt großzügig ein. Die süßen Attribute des Kabinett sind in der Nase aromatisch nahezu nicht zu spüren.

Gaumen:

Am Gaumen treibt er genau diese Leichtigkeit auf die Spitze. Voller Finesse und mit viel Energie gesegnet peitscht er voran. Die Frucht bleibt hell und verhalten. Seine Kräuterfrische prägt ihn minutenlang. Entscheidender ist aber das enorm hohe Trinkvergnügen. Dabei vereint er sehr gelungen. Eine klare Säurestruktur mit feiner, kühler Mineralität und zarter Süße zu Beginn. Dieses Spiel führt er dann minutenlang fort. Enorm animierend. Bei aller Leichtigkeit gelingt es ihm dennoch eine aromatische Vielfalt und Tiefe zu generieren.