Weiser-Künstler

Riesling Ellergrub "Grosse Eule"

2022, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912017080

Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Spinat-Gnocchi mit Salzzitrone und Kräuterschaum

Weißes Bohnenpüree mit Muhammara und geröstetem Focaccia

Gerösteter Rochenflügel mit Paprikagemüse und Velouté

Verkostzngsnotizen

von Marian Henß vom 07.08.2024

Info:

2022 zeigt sich aufgrund der Trockenheit im Weinberg mit eher leichteren Weinen. Die Reben haben im Verlauf des Jahres phasenweise sich verschlossen und zurückgehalten.

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 nach ca. 1 Tag Maischestandzeit im Tonneau vergoren wurden. Die Weine reifen bis im September des Folgejahres auf der Vollhefe in gebrauchten Barrique-Fässern. Kein Abstich, keine Additive. Ein weiteres Jahr wird dann nach dem Abstich auf der Feinhefe gegönnt.

Bei niedrigem Alkohol von 11,5 vol.% steht eine druckvolle Säure von 7,8 g/l den deutlich weniger wirkenden RZ: 9 g/l gegenüber.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit goldenen und hellen Reflexen

Nase:

Der Riesling „Große Eule“ aus der Lage Ellergrub in Enkirch weiß durch seine dunkle, tiefgründige und nahezu mysteriöse Art zu überzeugen. Die Frucht wird in einen engen, druckvollen Strahl gebündelt. Zielgerichtet und fokussiert auf das Ergebnis. Konzentriert zeigen sich darin Riesling-typische Aromen. Birne, Pfirsich, Zitrone, grüner und gelber Apfel. Abrieb von Limone und Bergamotte sowie die Blätter der Kaffir-Limettenblätter. Seien tiefe, steinige Schiefernoten gibt er direkt preis. Die Lagen hier sind phänomenal. Jasmin-Tee sowie ein Kräuter-Auszug sorgen für viele Dimensionen der Aromatik. Die Kräuterfrische wird durch Melisse, Zitronenthymian und Koriander bestimmt. Anis und Fenchel neben Orangenbäumen in voller Blüte bauen sich mit Geduld auf. Die Aromen haften allesamt minutenlang an unserem Riechorgan an. Eine tolle Nase.

Gaumen:

Er benötigt kaum Alkohol und kann dennoch das große Orchester der Aromen und Texturen aufspielen. Ähnlich der Nase präsentiert er sich auch am Gaumen engmaschig und konzentriert. Immer auf leichtem Fuß unterwegs und doch voller Aromenvielfalt. Hut ab für dieses Meisterwerk an zeitgemäßem Riesling. Sein Tee-iger Charakter voller Phenole und Struktur bei sensationeller Länge kommt hier bestens zur Geltung. Eine feien herbe Note unterstreicht dabei die Frucht- und Kräuteraromen minutenlang. Sein steiniges Finish gepaart mit der sehr gut integrierten Säurestruktur ist eine Referenzarbeit. Er manifestiert sich am Gaumen fest für Minuten.