



EDELSÜSSE RIESLINGE UND RARITÄTEN

HIGHLIGHTS

- Edelsüße Rieslinge zählen zu den berühmtesten, teuersten und nobelsten Weinen der Welt.
- In keiner anderen Weinregion herrschen so günstige Bedingungen für große edelsüße Rieslinge wie an der Mosel.

DATEN

| | |
|----------|--|
| REBSORTE | 100 % Riesling |
| HERKUNFT | VDP.Grosse Lage |
| REBALTER | 40 - > 120 Jahre |
| AUSBAU | spontan vergoren, im Edelstahltank, Glasballon oder Moselfuder ausgebaut |
| LAGERUNG | bis zum Sankt Nimmerleinstag ☺ |

MAGISCHE BOTRYTIS

Riesling ist eine, wenn nicht sogar die eine Rebsorte, die so intensiv und sensibel mit ihrem Umfeld, sprich Boden und Klima reagiert wie sonst keine. In den schieferlastigen, kargen Steilhängen der Mosel, Saar und Ruwer entfaltet der Riesling sein Potenzial besonders gut. Wenn sich morgens im Spätsommer und frühen Herbst feuchte Nebelbänke entlang der Flüsse aufbauen und sich mittags dann zugunsten eines sonnigen, warmen und trockenen Klimas verziehen, findet der Edelpilz Botrytis cinera ideale Wachstumsbedingungen. Botrytis setzt an reifen Rieslingbeeren in diesem Stadium als sogenannte Edelfäule an und perforiert die Beerenhaut, weswegen bei sonnig-trockenem Wetter die Feuchtigkeit verdunstet und sich die Inhaltsstoffe der Beere konzentrieren. Durch den hervorgerufenen Stoffwechselprozess verändern sich Farbe und Aromen des Traubenmostes, was sich im späteren Wein durch sehr konzentrierte beerige, kräuterwürzige und honig- bzw. karamellartige Aromen auszeichnet, zu der sich die für die Mosel typische Schiefermineraleität gesellt. Solch hochwertige Rieslinge sind nicht nur mengenmäßig rar. Ob es solch edelsüße Gewächse überhaupt gibt, hängt letztlich vom jeweiligen Jahrgang und dem Wetter vor und während der Weinlese ab. In 2018, 2017, 2015 und 2013 war es zum Glück der Fall. Ein Vorgeschmack gefällig?

| | |
|---|--------------------------------------|
| 2017 LAYET Beerenauslese | 99 RP ROBERT PARKER |
| 2017 BOCKSTEIN Auslese Lange Goldkapsel | 98 RP ROBERT PARKER |
| 2017 GOLDTRÖPFCHEN Auslese Goldkapsel | 96 RP ROBERT PARKER |
| 2013 GOLDTRÖPFCHEN Trockenbeerenauslese | 96 P. WINE SPECTATOR / ROBERT PARKER |

Auslese Goldkapsel

Die erste Steigerung einer „normalen“ Auslese. Früher als „feine Auslese“ bezeichnet, stehen diese Weine für selektierte Trauben mit leichter bis mittelstark ausgeprägter Botrytis. Im Wein tritt einerseits das würzig-konzentrierte Aroma der Edelfäule hervor, andererseits zeigen sich Auslesen Goldkapsel noch sehr saftig und frisch mit einer belebenden Säure.

Auslese Lange Goldkapsel

Mit zunehmender Botrytis schrumpfen die Trauben und das Aroma der Beere wird immer würziger und vielschichtiger. Auslesen mit Langer Goldkapsel sind noch konzentrierter, aromatischer und dichter. Sie haben eine sichtbare Viskosität und werden noch etwas später geerntet. Früher auch als „feinste Auslese“ bekannt.

Beerenauslese

Ab jetzt wird „gepiedelt“, wie man an der Mosel sagt, denn „Beerenauslese“ bedeutet wortwörtlich, dass nicht mehr ganze Trauben, sondern nur noch einzelne Beeren geerntet werden. Ein Prozess, der nur mit größter manueller Sorgfalt machbar ist. Die Trauben sind überreif und von der Botrytis deutlich eingeschrumpft und violett gefärbt. Als Folge entstehen hocharomatische edelsüße und komplexe Rieslinge von starker Viskosität und einer belebenden Säure. Das Reifepotenzial übersteigt mehrere Jahrzehnte.

Trockenbeerenauslese

Die Krönung des Qualitätsweinbaus. Trockenbeerenauslesen werden nach gleichem Prinzip wie Beerenauslesen geerntet, bzw. „gepiedelt“. Der Unterschied besteht darin, dass die Beeren eigentlich als Rosinen bezeichnet werden müssen, da fast alle Flüssigkeit verdunstet ist. Von der einstigen grün-gelben runden Beere ist nur noch ein Bruchteil in Form einer dunkelvioletten, völlig eingeschrumpften Rosine übrig. Nicht nur die Süße ist maximal konzentriert, sondern auch alle anderen Geschmackskomponenten wie Säure, Fruchtaromen, Würze und Mineralität. Solche Weine gären teils über Jahre und übersteigen in ihrem Reifepotenzial ein Menschenleben fast schon spielerisch.

Edelsüße Riesling und Raritäten sind auf Anfrage erhältlich. Bitte kontaktieren Sie uns!

www.nikweis.com | info@nikweis.com | Tel. 06507 93770 | Urbanusstr. 16 in 54340 Leiwien