

Die Ganz Grossen Loewen



2018 Ritsch Riesling Grosses Gewächs

33.00

Die Grosses Gewächs-Weinberge müssen nach den Regeln des Grosses Gewächs des Bernkasteler Ring klassifiziert sein. Der erlaubte Ertrag liegt bei nur 50 hl/ha bei höchster Reife der Trauben.

Der Grauschiefer der Ritsch ist durchsetzt von Silikateinschlüssen. Dieses Terroir erzeugt die typischen reifen Zitrusaromen der Ritsch, die bei hoher Reife vibrierende Spannung in den Wein bringt. Die Ritsch wird sehr spät geerntet. Der Ertrag liegt bei ca. 35 hl/ha. Die Konzentration von Reife, mineralischen Aromen und tänzerischer Eleganz ist betörend. Den Winzern ist es wichtig, dass der Wein bei aller enormen Konzentration der Aromen die leichte Art des Moselrieslings bewahrt.

James Suckling 95/100 Punkte

Mosel Fine Wines 92/100 Punkte

Jancis Robinson 18.5/100 Punkte

2018 Herrenberg Riesling Grosses Gewächs

35.00

Das steilste Stück des Maximin Herrenbergs ist Ursprung des Grossen Gewächs. In dieser Parzelle ist der Schiefer härter und karger. Extreme Bedingungen für Mensch und Rebe.

Die Eisengehalte des Bodens sind hier so hoch, dass der Schiefer durch die Oxidation des Eisens rot gefärbt wird. 1902 wurde dieser Teil des Herrenbergs neu bepflanzt. Diese uralten wurzelechten Reben sind bis heute erhalten und geben die Grundlage für unser Grosses Gewächs.

Diese Reben in Kombination mit der einzigartigen Lage bringen einen sehr vielschichtigen Wein hervor. Das Maximin Herrenberg Grosses Gewächs zeigt sich mit einer betörenden, reifen Frucht. Der Ertrag ist nur gering, der Genuss des Weines bietet ein grandioses Spektrum von verführerischen Aromen gepaart mit spielerischer Eleganz.

James Suckling 95/100 Punkte

Falstaff 93/100 Punkte

Mosel Fine Wines 93/100 Punkte

2018 1896 Herrenberg Riesling handverlesen & handgepresst

55.00

Ein Vinologisches Kulturdenkmal!

Der 1896 gepflanzte Longuicher Maximin Herrenberg ist einer der ältesten Riesling-Weinberge der Welt. Pflanzjahr 1896! Wie wurden die Weine zu dieser Hochzeit des Moselrieslings wohl hergestellt? War diese Jahrhunderte alte Vorgehensweise der modernen Technik ebenbürtig oder sogar überlegen?

Im Maximin Herrenberg ist die alte, damals übliche Einzelpfahlerziehung noch intakt. Im Weinberg wird kein Mineraldünger eingesetzt. Die Bearbeitung wird wie vor 120 Jahren mit Handarbeit durchgeführt.

Mit der Traubenlese beginnt das Abenteuer. Die mit der Hand gelesenen Trauben werden mit der Hotte zu den Traubenbütten auf dem Anhänger getragen. In den Bütten werden die Trauben sofort eingestampft, damit Saft austritt und die Mazerierung der Trauben beginnt. So können die Aromen der Trauben voll aufgeschlossen werden. Am Abend des Erntetages beginnt die Kelterung. Hierfür konnte ein alter Korbkelter erworben werden, der mit der Technik des vergangenen Jahrhunderts arbeitet. Mit Muskelkraft wird gekeltert, der Most wird ohne Sedimentation direkt ins Fuderfass geleitet. Die Gärung erfolgt mit traubeneigenen Hefen, der sogenannten Spontangärung. Das Ergebnis ist ein Wein, der in perfekter Weise die Stärken des Rieslings zeigt und ein Unikat der Beständigkeit in unserer schnelllebigen Zeit darstellt.

Stuart Pigott für die FAZ Am Sonntag:

«Obwohl es sich erst um den fünften Jahrgang dieses Weines handelt, ist dieser einer der grössten trockensten Weissweine der Welt.»

Falstaff 93/100 Punkte

Jancis Robinson 19/20 Punkte