

Philipps-Eckstein Allerfeinste Mosel-Rieslinge



[2017 Grauschiefer Riesling QbA trocken](#)

15.00
statt 16.50

[2017 Domprobst Riesling Kabinett trocken](#)

18.50
statt 20.00

[2017 Domprobst Riesling Spätlese Alte Reben trocken](#)

23.50
statt 25.00

[2016 Domprobst Riesling Grosses Gewächs](#)

31.00
statt 33.00

Hoch oben in der Ämterpyramide der Geistlichkeit steht der Dompropst. Nach ihm kommt nicht mehr viel.

Und nicht viel geht über den „Dompropst“ in Graach. Rebzeilen fallen einen heißen, steilen, trockenen Hang hinunter, wurzelechter Riesling strebt von schiefbrigem, felsig-verwittertem Boden hinauf. Doch wohin? Das „Himmelreich“, das den „Dompropst“ umschließt, hält da nicht Schritt. Denn nichts fehlt den facettenreichen Dompropst-Rieslingen, was sie für lange Jahre der Reife prädestiniert: Säure, Frucht und Mineralität – Weine, nach deren Leben nicht mehr viel kommt; außer dem ewigen. (riesling.de)

Der Domprobst ist eine 100%-ige Steillage, die ausschliesslich mit Riesling bestockt ist. Die Reben wachsen auf mittelgründigem, steinigem, frischem Schieferverwitterungsboden. Die Weine aus dem Domprobst degustieren sich würzig, fruchtig und feinrassig.

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

Die Graacher Weine verkörpern die klassische Mittelmosel-Eleganz. Es sind Weine mit enormer Ausstrahlung, aromatischer Brillanz und markant rassiger Säure.



(Patrick Philipps)

Seit dem 18. Jahrhundert wird in der Familie Wein angebaut. Seit 1968 als Weingut Philipp-Eckstein, ab 1998 mit Patrick Philipps als Chef-Winzer des Familienbetriebes. Die Betriebsgrösse beträgt ca. 6.5 Hektar. Die gesamte Betriebsfläche liegt zu 100 % in Steil- und Steiltlagen. Boden- und Rebbearbeitung erfolgen fast ausschliesslich in Handarbeit. Die Erträge pro Hektar liegen bei ca. 65 hl/ha. (Zum Vergleich: der deutsche Durchschnitt liegt bei ca. 120 hl/ha)

«Die Spätlesen aus dem Domprobst präsentieren sich mit kühlen schwarzen Johannisbeeren, die sich mit ausgeprägter Mineralik verbinden und die von unauffälliger Süsse bestens unterstrichen werden. Die Kabinettweine aus der gleichen Lage bieten dieses Geschmackserlebnis in Miniaturform mit betonterer Säure und zurückhaltener Süsse.» (Stuart Pigott)

«Die Weine sind ausgestattet mit schmelziger Dichte, alle durchgängig sauber. Trotz hoher Reife des Lesegutes arbeitet der Winzer eine klare, gelbfruchtige Aromatik heraus.» (vinum 2018)

«Aus Steiltagen kommen die Rieslinge. Zum Beispiel facettenreiche, schlanke Kabinette im klassischen Moselstil, die über eine frische, prononcierte Säure verfügen. Die Spätlesen zeigen sich in ihrer animierend fruchtigen Art: schöne mineralische Noten, gut und elegant eingebunden. Nicht vergessen wollen wir die trockenen Rieslinge von Alten Reben, die verlässlich solide Qualität zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.» (Feinschmecker)