

Matthias Müller



[2017 Rheinschiefer Riesling trocken](#)

15.00
statt 16.50

Gutsriesling im trockenen Bereich.

Der Schiefer ist das namensgebende Gestein für die Region, in das der Rhein sich im Laufe vieler Jahrtausende eingeschnitten hat. Schiefergestein und Schieferverwitterungsböden bilden die Hänge des Rheintals, auf denen die Reben wachsen.

Die mineralische Zusammensetzung und ihre reflektierende und wärmespeichernde Wirkung, die die Sonnenstrahlen einfangen, sind ein wichtiger Qualitätsfaktor und bestimmen massgeblich den Charakter der Weine.

Temperamentvoller Gutsriesling, ein gradliniger Alltagstropfen mit Stil.
Bietet herrliches Trinkvergnügen!

[2017 Mandelstein 1. Lage Riesling trocken](#)

20.50
statt 22.00

Von Boppard kommend circa zwei Kilometer flussabwärts an der Rheinschleife gelegen, befindet sich die Weinlage Mandelstein mitten im Bopparder Hamm.

Der Mandelstein ist eine nach Süd-Südosten exponierte Schiefersteillage. Dort finden sich die steilsten Weinberge mit einer Neigung von bis zu 70%. Diese extremen Bedingungen garantieren eine sehr hohe Sonneneinstrahlung und einen guten Wärmehaushalt für die dort wachsenden Reben. Im Boden dominiert der schwarz-grünliche, fein verwitterte Kieselgallenschiefer. In diesem finden sich viele Fossilien, welche die sehr lange Geschichte des Devonschiefers im Bopparder Hamm eindrucksvoll bezeugen.

Da der Boden im Mandelstein sehr wasserdurchlässig ist, müssen die Reben hier sehr tief wurzeln, um gerade im Sommer genügend Wasser zur Verfügung zu haben.

Die Kombination aus geballter Sonneneinstrahlung, tief reichendem Wurzelwerk und trockenen Schieferböden ist einmalig und sicher dafür verantwortlich, dass die Rieslinge aus dieser Lage besonders mineralische und langlebige Weine darstellen.

Dieser aus der herausragenden Lage stammende Riesling zeigt feine kräutrige Anklänge, begeisterte Fülle und mineralisches Finish

2017 Feuerlay Riesling trocken, Edition MM

26.50

statt 28.00

Angrenzend zur Weinlage Mandelstein befindet sich die schon erstmals 1605 erwähnte Weinlage Feuerlay im Herzen des Bopparder Hamms. Der Feuerlay ist geologisch gesehen die wahrscheinlich interessanteste der Müller'schen Lagen: In dieser nach Süden ausgerichteten Steillage wechseln sich vielfach Bodenschichtungen (sog. Singhofer-Schichten) ab, weshalb man diese Formation auch als „Bopparder Verwerfung“ bezeichnet.

Der Boden ist sehr tiefgründig, etwas kalkhaltig, feinerdereich und besitzt eine gute Wasserspeicherfähigkeit, eine ideale Grundlage für Rieslingreben.

Die natürlichen Gegebenheiten der Lage Feuerlay sind Ursprung für Fülle und Feinheit dieser Weine, welche sowohl ein komplexes und reifes Bukett sowie würzige Aromen aufweisen. Durch die Erweiterung mit mehreren Nachbarparzellen entstand im Feuerlay eine besonders große zusammenhängende Weinbergsfläche von mehr als 120 Zeilen. Daher wird dieser Abschnitt im familiären Sprachgebrauch scherzhaft als „Müllerland“ bezeichnet.

Fast zentral gelegen im Bopparder Hamm, ist die Einzellage Feuerlay ein Garant für feinfruchtige Rieslinge. Durch den partiell hohen Anteil an Lehmboden, gedeihen dort feingliedrige und vielschichtige Rieslinge.

Gegen Ende Oktober geerntet, wurde nur hochreifes, selektiertes Lesegut geerntet.

Begeisterndes fruchtbetontes Duftpanorama mit einem frischen animierenden Geschmackserlebnis auf der Zunge.

«Zarte mineralische Elemente, dazu etwas Grapefruit und Zitrusaroma in der Nase; Sehr dicht, guter Druck, vielschichtig» (18/20 Punkte Vinum-Champion 9/2018)

2017 Rabenlei Riesling Grosses Gewächs

37.00

statt 39.00

Wenn man den Überlieferungen Glauben schenkt, beruht die Namensgebung (nach der Flurbereinigung) dieser Lage auf dem früheren großen Aalvorkommen an diesem Flussabschnitt. Umgangssprachlich „Ohl“ ausgesprochen, bot er vielen Familien die Existenzgrundlage.

Optimale Reifung der Trauben, aufgrund von ca. 45 Tagen im Jahr mit mehr als 25° C, unterstützt von Süd-Exposition, dem Rhein als Temperaturregulator und dem Wärmespeicher Schiefer. Dies in Kombination mit Quarzitgestein auf steinigem Devonschiefer sind die Voraussetzung für das Hervorbringen von saftigen, fruchtbetonten und temperamentvollen Weinen aus dem Ohlenberg.

Der Boden besteht überwiegend aus carbonathaltigem Schuttlehm, wobei sich in ca. 75 cm Tiefe Quarzitsteine mit Kalksinterkrusten befinden. Das Ausgangsgestein darunter ist Devonschiefer.

Erstmals können wir das Grosse Gewächs „An der Rabenlei“ vorstellen, welches das Filetstück der Lage Ohlenberg darstellt. Hierbei handelt es sich um eine Katasterlage mit 38 Jahre alten Reben, die schon immer separat ausgebaut wurde, die nun aber auch wieder offiziell als Lage eingetragen ist.

Nach strenger Vorlese gewannen Müllers wenige Wochen später bei der Hauptlese kleinbeerige, aromaintensive Rieslingtrauben.

Die Gärung erstreckte sich temperaturgesteuert über 7 Wochen, wonach der junge Wein noch mehrere Wochen auf der Feinhefe reifen konnte.

Ein opulenter Riesling mit hochfeinem Bukett sowie zart aromatischer Fülle und sagenhafter Präsenz.