

1000 verblüffende Aromen.

	Süsswein   Deutschland   Mosel-Saar-Ruwer   Bernkastler Lay	Deutschland Riesling Jetzt bis 2100 08 - 12°C 75cl (CT-6) DEU.248219.2017 ab Lager
	<h2 style="margin: 0;">Prüm J.J., Riesling Auslese LGK, Bernkastler Lay</h2> <p style="margin: 0;">2017 Bernkastler Lay <b>CHF 150.00</b> 75cl (CT-6)</p>	

### Bewertung

Gerstl
👑

20 | 20

### Infos zum Wein

#### Degustationsnotiz

Max Gerstl: Der duftet erstaunlich zart, unendlich komplex und reich, da ist verschwenderische Vielfalt, jedes der 1000 verblüffenden Aromen scheint nur leicht angetönt. Am Gaumen geht die Post ab, aber selbst diese irre Konzentration geht niemals zu Lasten der Feinheit, es ist schwierig zu begreifen, wie so ein bombastisch konzentrierter Wein so leichtfüssig über den Gaumen schweben kann.

#### Infos zum Produzenten

Die Familie Prüm ist eine der berühmtesten des deutschen Weinbaus, seit dem 16. Jahrhundert schreibt sie Geschichte. Im Jahre 1842 erbaute Jodocus Prüm eine Sonnenuhr in die beste Lage Wehlens und legte so den Grundstein für die heute weltbekannte Spitzenlage «Wehlener Sonnenuhr». Der heutige Besitzer Dr. Manfred Prüm beschreibt den Unterschied zur gleichfalls vorzüglichen Lage «Graacher Himmelreich» als nicht allzu gross. Durch die etwas günstigere Exposition zur Sonne seien die Weine der Wehlener Sonnenuhr vor allem in mittleren Jahren jedoch höher einzustufen. Beide Lagen besitzen Devon-Verwitterungsschieferböden, die von der Reblaus gemieden werden. So pflanzt Prüm seit über 20 Jahren keine Pfropfreben mehr und verfügt in seinem Betrieb über mehr als 90 Prozent wurzelechter Stöcke. Sie haben unter anderem den Vorteil, dass die Trauben länger hängen gelassen werden können und weniger schnell die Säure abbauen. Neben der Sorgfalt im Weinberg spielt die Spontanvergärung eine wichtige Rolle bei der Entstehung dieser authentischen Mosel-Rieslinge. Das Weingut Joh. Jos. Prüm baut seine Weine traditionell fruchtig mit moderater natürlicher Restsüsse aus. Die hohe Säure, Rasse und Mineralität der Weine lässt diese jedoch eher trocken erscheinen. Was manche Weinfreunde an den Prümschen Rieslingen in deren Jugend als eigenwillig empfinden, ist eine von der Gärung mit wilden Hefen herrührende Note, die bisweilen ein bis zwei Jahre Lagerung braucht, um zu verschwinden. In dieser frühen Entwicklungsphase benötigen die Weine einfach ungeheuer viel Luft, um sich zu entfalten. Dekantieren! Dieser ureigene Prümsche Stil führt aber in der Konsequenz zu gigantisch langlebigen Weinen, die auf der Zunge zu tanzen scheinen.