



Ein absolut genialer trockener Riesling.

	<p>Weisswein Deutschland Mosel-Saar-Ruwer Abtsberg</p> <h2>Maximin Grünhäuser, Riesling trocken alte Reben, Abtsberg</h2> <p>2014 Abtsberg</p> <p>75cl (CT-6)</p>	<ul style="list-style-type: none">🇩🇪 Deutschland🍇 Riesling🍷 Jetzt bis 2030🌡️ 08 - 10°C🍷 75cl (CT-6)🏷️ DEU.244346.2014📦 ab Lager
---	---	---

Bewertung

Gerstl 

18+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Carl von Schubert: «Ich bin froh, dass wir uns von der Spätlese trocken verabschiedet haben und stattdessen die alten Reben pflegen. Ich möchte Riesling möglichst leicht, nicht mit viel Alkohol. Traumhaft mineralische Nase, ganz feine Zitrusfrucht, der Duft grossartig, unglaublich raffiniert, komplex. Das ist ein absolut genialer trockener Riesling, alles ist perfekt, die feine Rasse, die enorme Aromenvielfalt, der wunderbar cremige Fluss, das ist ein Traumwein, ein aromatisches Feuerwerk und superelegant.

Infos zum Produzenten

Das Weingut ist neu Mitglied beim VDP. 2015 ist ein idealer Jahrgang für diesen Start. Die ersten GGs in der Geschichte des Weingutes werden zweifellos Furore machen. Die Maximin Grünhaus Schlosskellerei liegt am Fusse eines ausgedehnten, steilen Südhanges auf der linken Seite der Ruwer, etwa zwei Kilometer vor deren Mündung in die Mosel. Ausgrabungen von Amphoren deuten darauf hin, dass hier schon zu Römerzeiten Wein erzeugt wurde. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts wurde Maximin Grünhaus von der Abtei Sankt Maximin bewirtschaftet. Seit 1882 befinden sich die arrondierten Einzellagen Abtsberg, Herrenberg und Bruderberg im Alleinbesitz der Familie von Schubert. Das unverwechselbare Jugendstil-Etikett deutet auf das konservative Selbstverständnis des Weinguts hin. Seit Anfang 2004 ist Stefan Kraml für den Weinbau und die Kellerwirtschaft in Grünhaus verantwortlich. Sein kompromissloses Qualitätsstreben prägt die Weine, die heute zu den besten Weissweinen der Welt zählen. Es wird naturnah und mit viel Herzblut gearbeitet, Bewährtes wird gepflegt, ohne die Gegenwart aus den Augen zu verlieren. Seit einigen Jahren wird aus den gutseigenen Eichenwäldern Fassholz gewonnen und von einem in der Nachbarschaft ansässigen Küfer zu Fuderfässern verarbeitet. Die Grünhäuser-Weine sind in jeder Beziehung etwas Besonderes, neben ihrem grossen Alterungspotenzial überzeugen sie mit feiner Würze, subtilem Säurespiel und eleganter Leichtigkeit.