

Raffinesse ohne Ende mit wunderbarer Mineralität.

Weisswein | Deutschland | Mosel-Saar-Ruwer | Abtsberg



Maximin Grünhäuser, Riesling Superior, Abtsberg

2014
Abtsberg
CHF 32.40
75cl (CT-6)

	Deutschland
	Riesling
	2025 bis 2050
	08 - 10°C
	75cl (CT-6)
	DEU.244347.2014
	ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Carl von Schubert: «Dieser Wein wird so gefüllt wie er bei der Gärung stehen bleibt, er hat deshalb manchmal etwas mehr Restzucker als das Gesetz für trockene Weine vorgibt. Das ist Raffinesse ohne Ende, was für eine wunderbare Mineralität. Der Wein hat 27g Restzucker, schmeckt somit im Moment etwas süß, was aber durch die traumhafte Säure wunderbar ausbalanciert wird. Der Wein hat natürlich durch seinen Restzucker ein beinahe unendliches Reifepotenzial. Ich kann mir sehr gut vorstellen, was da in 20 Jahren abgeht. Das ist ohne Zweifel ein Wein, an dem auch die nächste Generation noch Freude haben wird.

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 geworben 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.