



REICHSGRAF VON KESSELSTATT

Name des Weines: **2008 Sonnenuhr*** GG**
 1 Riesling, Mosel

Fallstaff – 90 Punkte

Robert Parker Wine Advocate – 88 Punkte

Das Weingut:

Reichsgraf von Kesselstatt feierte 1999 sein 650-jähriges Jubiläum. Auf unseren 36 ha Weinbergsanlagen an Mosel, Saar und Ruwer wird ausschließlich Riesling angebaut - dem unsere Leidenschaft gehört. Alle Weine werden auf Schloss Marienlay im Ruwertal in kleinen Edelstahlgebinden ausgebaut. Bei der Gärung kommen natürliche Hefen zum Einsatz. Ziel ist es, die herrliche Fruchtsäure und die individuellen Merkmale jeder Spitzenlage zu bewahren. Das Weingut ist Mitglied des Grossen Ring VDP Mosel-Saar-Ruwer.

Der Jahrgang:

Nach einem milden Winter war der Austrieb regelmäßig mit gutem Fruchtansatz. Die Blüte begann an der Mosel am 9. an Saar und Ruwer am 13. Juni. Die Vegetation im Sommer - weder zu warm noch zu kalt mit regelmäßigen Niederschlägen – war perfekt für das Wachstum der Reben. Ungewöhnlich kalt mit wenig Sonnenschein war der September, was zu einer Verzögerung der Reife geführt hat. Hierdurch ist der Jahrgang mineralischer und leichter als seine Vorgänger. Prägend für diese Mineralität und die Feinfruchtigkeit des Jahrgangs war wieder die lang andauernde Vegetationsperiode von der Blüte bis zur Lese von 120 Tagen und mehr.

Zur Qualitätssteigerung haben wir im Juli Trauben geteilt, die grüne Lese im August vorgenommen, die Rebstöcke auf der Schattenseite entblättert, die Traubenzone für die Grossen Gewächse komplett entblättert und bei der Lese viel vorgelesen und selektiert. Das Entblättern der Traubenzone und Ausdünnen Anfang September reduzierte den Botrytisbefall erheblich. Die Trauben waren sehr gesund und die Botrytis setzte erst in den letzten Tagen der Lese vermehrt ein. Wir setzen weiterhin auf die Spontanvergärung, die aufgrund der guten Nährstoffversorgung sehr gut verläuft. Unsere Rieslinge zeigen sehr viel Frucht mit rassigen, reifen Säuren und einer wunderbaren Mineralität. Sie bestechen durch Frische, Eleganz und Leichtigkeit.

Der Weinberg / Das Terroir:

Die weltweit anerkannte Spitzenlage Wehlener Sonnenuhr liegt im mächtigen, rechts der Mosel gelegenen Schieferhang-Massiv, das sich von Bernkastel über Graach und Wehlen bis nach Zeltingen hinstreckt. Sie gehört unbestritten zu dem Besten was die Mittelmosel zu bieten hat. Die Höhe über NN beträgt 110-190m.

In dieser reinen Südlage mit 50 ° Steigung, besitzt das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt 0,3 ha. Der Boden ist reich an feinerdigem Devon-Schiefer Verwitterungsboden - sehr steinig mit etwas Lehmenteil. In Verbindung mit dem perfekten Kleinklima bietet diese Lage die Basis für gehaltvolle, fruchtige Weine mit Eleganz und Tiefe.

Die Weinbeschreibung:

Die Grazie – Der enorme Duft von goldgelben, perfekt gereiften Träubchen, Pfirsich und Birne wird umwoben von einem Hauch an Blütenduft wie Rosen und weißem Flieder. Auf der Zunge legt die Sonnenuhr einen kraftvollen Auftakt hin und glänzt mit strahlend gelber Frucht, vollem Körper, einer feinen Erdigkeit und Mineralität, die das Geschmacksbild vollenden. Einfach perfekt proportioniert.

Speisenempfehlung:

Fischsuppe, Poularde, Roastbeef mit Sauce Bernaise, Geschmortes Lamm mit Minze, Kalbsbries, feines Wiener Schnitzel, Taboulet, Pasteten, gebratene Rotbarbe mit provencalischem Gemüse, Tagliatelle mit Trüffeln...

Anlysedaten: 12,0 % vol. Alkohol 6,9 g/l Restzucker 5,8 g/l Säure

Expertise erstellt im August 2009