

2022 Scharzhofberger Riesling Spätlese

Weingut Egon Müller zu Scharzhof
VDP.GROSSE LAGE
75cl (6er-Karton)

Typ: Weisswein

Land: Deutschland

Region: Mosel-Saar-Ruwer

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 8% Vol.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: Riesling

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Der Duft ist eher noch zarter als jener des Kabinett, der will fast gar nichts von sich preisgeben. Die kühle Stilistik zeigt er klar an mit seinen zarten Zitrusnoten, auch die komplexe Vielfalt kann er nicht verbergen. Im Auftakt erschrickt man fast, der fährt so richtig ein, was ist das doch für ein sagenhafter Rassekerl, irre konzentriert, von immenser aromatischer Vielfalt, dabei schwebt der Wein mit unbeschreiblicher Leichtigkeit über den Gaumen. Ich habe einen Mund voll himmlische Aromen, den Wein spüre ich gar nicht auf der Zunge, so leicht fühlt er sich an – und immer wieder diese sagenhafte Rasse. Die Säure ist von exzellenter Qualität, total weich, richtig cremig, aber messerscharf, sie schiesst wie ein Pfeil über die Zunge und ist verantwortlich für den minutenlangen, spektakulären Nachhall. Das ist eine selten erlebte Perfektion, Riesling Spätlese in absoluter Vollendung. (mg)

Genussempfehlung

Süss

Produzenten-Informationen

Die Weinberge wurden sehr wahrscheinlich schon von den Römern angelegt und wurden vom Ur-Urgrossvater des heutigen Besitzers Egon Müller IV. 1797 der République Française abgekauft. Heute wird auf dem Scharzhof nach der Qualitätsphilosophie von Egon Müller III. gearbeitet, der im Jahr 1945 aus britischer Kriegs gefangenschaft zurückkehrte und seinen Weinberg in einem schlechten Zustand vorfand. Während der Kriegsjahre mangelte es an Arbeitskräften, Dünger und Unkrautbekämpfungsmitteln. Mit enormem Arbeitseinsatz und getragen von seiner Leidenschaft ist es ihm gelungen, die Rebflächen auf 16 ha zu erweitern, obwohl sein Wein damals keinen hohen Stellenwert besass. Heute ist

das ganz anders: Letztes Jahr wurde eine 2003 Scharzhofberger Trocken beerenauslese von Müller als teuerster Jungwein der Welt versteigert. Aber die grandiose, unvergleichliche Qualität der Weine zeigt sich auch schon in Egon Müllers QbA und sowieso im überaus raffinierten Kabinett. Ein Egon-Müller-Wein überzeugt immer durch seine geschmackliche Vielfalt, Komplexität und Finesse und verfügt darüber hinaus über eine enorme Langlebigkeit. Erstmals mit dem Jahrgang 2015 hat Egon Müller auf den seiner Ansicht nach langlebigeren und risikoloseren Schraubverschluss gewechselt, eine langsame Reife über Jahrzehnte ist so ohne Korkschmecker und Oxidation optimal gewähr leistet. Jung getrunken kann ein Wein von Egon Müller zwar süchtig machen, aber Sie sollten der Versuchung widerstehen, alle Weine schon im Jungweinstadium zu trinken, ansonsten Sie seine wunderbare Metamorphose versäumen würden.