

2022 Scharzhofberger Riesling Auslese

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

Typ: Süsswein

Land: Deutschland

Region: Mosel-Saar-Ruwer

Genussreife: Jetzt

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: Riesling

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 98

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Die Scharzhofberger Auslese zeigt sich sogar noch eine Spur kristalliner und blitzsauber, weshalb hier auch gar keine so wuchtige tropische Aromatik im Bouquet zu erkennen ist. Vielmehr dominiert eine unglaubliche zitrische Frische, die dem Wein gleichzeitig extrem viel Tiefgang verleiht. Auch die Mineralität hinterlässt deutliche Spuren. Am Gaumen dann schon wesentlich mehr Fruchtfülle, hier kommen auch die tropischen Früchte herrlich zur Geltung. Ananas, Mango, Papaya, Grapefruit, Honigmelone und und und. Das ist ein gewaltiger Schwall an Aromatik, die aber dank der Säure sehr elegant und nobel über den Gaumen getragen wird. So ergibt sich ein unbeschreiblich delikater Trinkfluss, der einen ungeduldig auf den nächsten Schluck warten lässt. Das ist eindeutig die Referenz aller Auslesen. (pb)

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.