

2022 Wiltinger braune Kupp Riesling Spätlese

Le Gallais - Egon Müller
VDP.GROSSE LAGE
75cl (6er-Karton)

CHF 98.00 statt ~~CHF 109.00~~

Typ: Weisswein

Land: Deutschland

Region: Mosel-Saar-Ruwer

Genussreife: Jetzt

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: Riesling

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19

Degustationsnotiz

Egon Müller erzählt, dass er keine grossen Probleme mit der Trockenheit hatte. Trauben wurden rausgeschnitten, was zu einer sehr guten Substanz in den Weinen führte. Auch qualitativ ist man sehr zufrieden mit dem Jahrgang. Man riecht die reifen Früchte des Jahrgangs, hat aber gleichzeitig viel Frische im Wein, die Strahlkraft und Eleganz verschafft. Sehr viel Tiefgang mit einer herrlichen Mineralität und zarten Würzigkeit vermischt sich mit der delikaten Vielfalt aus Früchten. Die Säure ist nicht mehr ganz so zupackend wie beim 2021er, aber immer noch sehr präsent und raffiniert, so dass sich eine schöne Balance ergibt. Der Wein glänzt mit viel Spannung, die sich bis ins lange Finale hinzieht. (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.