

# Mythos Scharzhofberg – die große Vertikale

Deutschlands berühmtester Weinberg, fünf Spitzenwinzer und ihre Weine: ein Gipfeltreffen der besonderen Art. Dem Berg eilt der Ruf voraus, Deutschlands prestigeträchtigste Grand Cru-Lage zu sein.

Wenn an der Saar der Kampf um Reife an der Grenze des Möglichen geführt wird, und noch vor wenigen Jahrzehnten nicht selten verloren wurde, so trifft dies besonders auf die steilen Hänge des majestätisch thronenden Bergs östlich von Wiltingen zu. In einer der kühlest Weinanbau-Gegenden Deutschlands herrschen im rauen Grenzklima zwischen Hunsrück und Eifel weinbauliche Bedingungen, die Rebstock und Winzern viel abverlangen. Der nach Süden ausgerichtete steile Hang mit seinen Devonschieferböden zeichnet ein be-

sonderes Mikroklima aus: der Berg profitiert von seiner südlichen Exposition und der bis auf 300 Meter gehenden Höhe, den tiefgründigen Böden sowie vom hohen, stark verwitterten Schieferanteil, der die Wärme der Sonne speichert, um sie nachts an die Reben wieder abzugeben. Kalte Hunsrückwinde peitschen durch den windoffenen Kanal in das Seitental des Scharzhofberges und sorgen – neben einer guten Belüftung – für Abkühlung und extreme Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der dadurch verzögerte Vegetationsver-

lauf gibt den Trauben die nötige Zeit, komplexe Aromen und die in kühlen Jahren kritische Säure voll ausreifen zu lassen, wenn die Natur gnädig und der Winzer geduldig sind. „Eine Vegetationsperiode von 150 Tagen ist keine Seltenheit“, so Annegret Reh-Gartner vom Weingut Reichsrat von Kesselstatt. „Aber wenn die Trauben vollreif werden, sind sie von außergewöhnlicher Qualität, wie ich sie in keiner anderen Lage finde“, zeigt Egon Müller, der hier in der vierten Generation Riesling von Weltruhm erzeugt, die Gratwanderung am Scharzhofberg auf. Die Ernte erfolge hier „ein bis zwei Wochen“ später als an der nahe gelegenen Mittelmosel, so Helmut Plunien, Gutsleiter der Bischöflichen Weingüter, die wie Reichsrat von Kesselstatt in allen drei Flußtälern von Mosel-Saar-Ruwer in Spitzenlagen Weinberge besitzen und die unterschiedliche Reife gut vergleichen können.

## Gewinner des Klimawandels

Das kleine Anbaugbiet Saar gilt als der große Gewinner der Erderwärmung im deutschen Weinanbau. „Wir sehen das Thema Klimawandel als große Chance, die Vorzüge unserer Lagen noch besser ausschöpfen zu können“, so Roman Niewodniczanski vom Weingut Van Volxem. Für ihn ist der Scharzhofberg das deutsche Pendant zur burgundischen Spitzen-Lage Montrachet. „Wir werden in den nächsten Jahren eine große Renaissance der Saar-Rieslinge



Der Scharzhofberg: Irgendwie unauffällig und doch eine der ganz großen Lagen Deutschlands



Roman Niewodniczanski vom Weingut Van Volxem will an die historischen Glanzzeiten der Saar-Weine anknüpfen und investiert in alte, steile Weinberglagen

und seiner historischen Grand Cru-Lagen erleben“, prophezeit er: Gute Mostgewichte seien heute leichter als vor 20 Jahren zu erreichen, erklärt Eberhard von Kunow vom traditionsreichen Weingut von Hövel. Gerade in trockenen Jahren zeige sich die Größe des Scharzhofberges, denn dann profitiere die Lage dank seiner Lehmschichten von der guten Wasserversorgung wie im Hitze-Jahrgang 2003, der für ihn an den großen 59er Jahrgang heranreicht. Vom Klimawandel abgesehen habe die Saar in vielerlei Hinsicht das Potenzial mit ihren Gewächsen aus den historischen Grand-Cru-Lagen wieder an die glorreichen Tage der Jahrhundertwende anzuknüpfen, so Niewodniczanski. „Hier hat sich in den letzten Jahren viel getan“, so der Zwei-Meter-Mann. Konsequenterweise kauft er daher viele brachliegende, historische Premium-Lagen, um sie aufwendig zu restaurieren.

### „Lichtgestalt des Berges“

Untrennbar mit dem internationalen Renommee der Lage Scharzhofberg verbunden ist das bereits 1797 gegründete Weingut Egon Müller-Scharzhof. Seit 1991 führt am Fuße des Scharzhofberges Egon Müller IV Regie. Mit 8,3 Hektar; davon drei Hektar mit wurzelechten und zu einem guten Teil mit über 100 Jahre alten Reben bestockt, ist er dort nicht nur nominal der größte Riesling-Erzeuger. Bereits im 19. Jahrhundert, als Weine von Saar und Mosel spie-

lend doppelt so teuer wie berühmte Bordelaiser Grand Cru-Prätiosen waren, genoss der Betrieb im Ausland ein großes Renommee. Und das ist bis heute so. „Egon Müller ist die Lichtgestalt des Scharzhofberges“, bringt es Annegret Reh-Gartner auf den Punkt. Erstaunlich ist, dass das Weingut Egon Müller-Scharzhof im Ausland bekannter zu sein scheint als in Deutschland, was auch daran liegen mag, dass er ausschließlich süße Weine produziert. Dabei erzielen sie in der Heimat regelmäßig Höchstpreise bei Versteigerungen, wo auch schnell mal ein fünfstelliger Betrag ausgerufen wird. Schon der 2007er Kabinett betört mit einem feinsinnigen, fast schon puristisch anmutenden Duft. Seine kühle Eleganz, die würzig-salzige Mineralität und vornehme Frucht ist eine Symbiose, die man in diesem „Cool climate“-Kleinod häufig antrifft.

### Stilistische Vielfalt

Auch wenn die Philosophien der hier vorgestellten Weinmacher unterschiedlich sind, gibt es doch einige Gemeinsamkeiten, die Lagentypizität erkennen lassen: Die Scharzhofberg-Weine wirken im Duft eher verhalten und vornehm. Am häufigsten offenbaren sich Kräuteraromen wie Pfefferminze, Kamille, Bergamotte und Blüten-Noten sowie eine feine würzige Salzigkeit. Sie zeigen Noblesse – als spüre man eine Textur von feinsten Seide am Gaumen. Die



größten stilistischen Unterschiede zeigen sich bei Van Volxem. Die Weine sind unter anderem durch längere Maischestandzeiten, Mazeration der Trauben und extrem niedriger Erträge konzentrierter; dichter, schmelziger und haben in der Jugend etwas Barockes. „Wir orientieren uns bei unserem Weinstil an unsere historischen Vorbilder, die um die Jahrhundertwende ruhmreicher als Bordelaiser Gewächse waren und international Höchstpreise erzielen“, so die Vision Niewodniczanskis. Er baut seine „geschmacklich trockenen“ Weine mit einer Restsüße von circa 10-25 Gramm aus und verzichtet bei diesen auf Prädikatsangaben. Damals, so

# Deutschland: Lagenporträt

ist er überzeugt, habe man die Saar-Weine „mit eher 20 denn 40 Gramm Restzucker“ getrunken. Egon Müller setzt dagegen ausschließlich auf (edel-)süße Prädikate mit entsprechend hohem Restzuckergehalt. „Restsüße Weine bringen die Fähigkeit des Berges am besten zum Ausdruck“, so der Grandseigneur des Saar-Rieslings. „Das waren auch die Weine, die auch schon vor 100 Jahren gesucht waren und wofür wir international stehen.“ Seine im traditionellen Moselfuderfass „soweit wie möglich“ spontan vergorenen Rieslinge „enthalten auch etwas mehr Botrytis als bei anderen, wogegen wir uns nicht wehren“, so Müller weiter:

„Ein bisschen Botrytis schadet unseren Weinen nicht“, meint auch Eberhard von Kunow, dessen Weine einen klassisch-klaaren Stil verkörpern. Auch die natürliche Restsüße, die bei seinen Kabinetten auch mal deutlich über 60 Gramm pro Liter liegt, stünde den Scharzhofberg-Weinen gut zu Gesicht. Dabei wirken sie nie wirklich süß, denn die hohe Säure balanciert sie sehr gut aus, vor allem im gereiften Zustand. Bei den Bischöflichen Weingütern wird dagegen ein bedeutender Teil im trockenen Bereich ausgebaut und auch Annegret Reh-Gartner sieht sich mit Reichsrat von Kesselstatt eher als Vorreiter großer, trockener Rieslinge. Sie ringt dem Scharzhofberg sogar ein feingliedriges Großes Gewächs mit markant mineralischen Noten ab.

## Vielseitige Speisenbegleiter

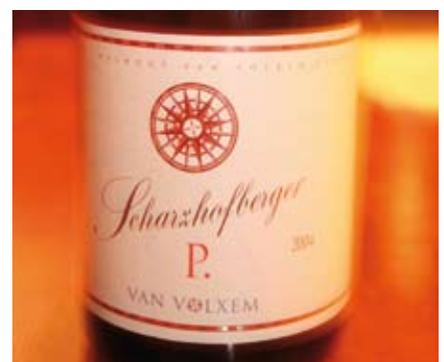
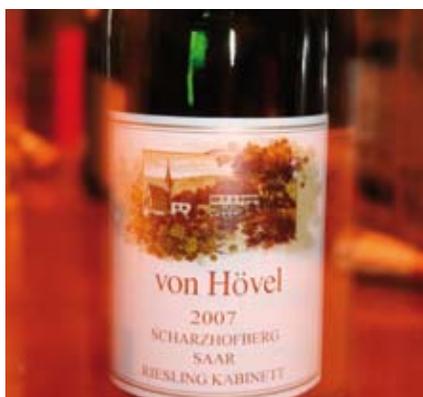
Die älteren Exemplare, wie etwa aus dem 90er-Jahrgang, zeigen wie gut die Saar-Rieslinge reifen. Sie wirken dank ihrer Säurestruktur frisch und zeigen keine müden Altersnoten. Und wie gut selbst Kabinette reifen und an Komplexität gewinnen können, offenbaren die beiden 1997er von Egon Müller und Reichsrat von Kesselstatt, die im Duft exotisch anmutende Cassis- und Holundernoten versprühen, die als jahrgangstypisch gelten. Aber auch die 89er Beerenauslese von den Bischöflichen Gütern bezaubert mit wunderbaren Tertiäraromen wie Darjeeling-Tee, Litschi und einer immer noch lebendigen Säurestruktur. Die Weine schmecken gereift sensorisch trocken und eignen sich dann auch als vielseitige Speisenbegleiter. Schon in ihrer ungestümen Jugend passen sie mit ihrer würzigen Fruchtsüße exzellent zur asiatischen Küche und in der geschmacklich trockenen Variante mit ihrer Salzigkeit auch zu Krustentieren. Unnachahmlich feine Rieslinge, die den Mythos Scharzhofberg in der Moderne weiter leben lassen, präsentierten sich im Rahmen der Vertikalverkostung. Und neben der Handschrift der Winzer offenbarte sich auch eine gemeinsame Dimension – die Handschrift des Berges!.



Die Teilnehmer der Scharzhofberg-Vertikale (ohne Egon Müller) v.l.: Helmut Plunien (Bischöfliche Weingüter Trier), Roman Niewodniczanski (Van Volxem), Annegret Reh-Gartner (Reichsgraf von Kesselstatt), Autor Giuseppe Lauria und Eberhard von Kunow (von Hövel)



Abseits des berühmten Scharzhofbergs gibt es an der Saar noch zahlreiche andere spektakuläre Lagen und Weine zu entdecken



## Scharzhofberg.pur

Die Winzer waren gebeten nach ihrem Gusto bis zu sieben Jahrgänge zu präsentieren, gleicher oder unterschiedlicher Prädikate. Die fünf Weingüter mit wesentlichem Besitz im Scharzhofberg brachten ihre Weine ein.

### Egon Müller-Scharzhof, Wiltingen Scharzhof

Die Weine von Egon Müller sind elegant und von außergewöhnlicher Harmonie und Ausgewogenheit. Sie zeigen jung sowie im gereiften Zustand eine fokussierte und deutlich wieder erkennbare Stilistik. Dabei sind sie nie vordergründig und wirken bei aller aromatischen, fruchtsüßen Konzentration und Cremigkeit so kristallin und klar, wie ein Gebirgsbach im Frühling.

#### 2007 Riesling Kabinett Scharzhofberger #3

Kristalliner Duft, ein Hauch Marzipan, Minze und weißer Pfirsich. Am Gaumen klarer, filigraner Stil, mineralisch-kühle und minzige Noten, ätherische Frische; wunderbar ausgewogen dank vibrierender Säurestruktur, zeigt tief und verspielt Tiefe und Verspieltheit.

#### 2007 Riesling Spätlese Scharzhofberger #6

In sich ruhendes, vornehmes und mit Luft sich öffnendes Bukett mit weißen Blüten, Marzipan, Bergamotte, Minze, weißer Pfirsich; rauchige Mineralität. Eleganter Gaumen, geradlinige Struktur; ätherische Noten, feinsaftige Frucht, feine Cremigkeit, seidiges Mundgefühl, mineralischer Kern. Klasse!

#### 2007 Riesling Auslese Scharzhofberger #11

Schiefermineralisch geprägtes Bukett, Honig und Blüten sowie getrocknete Aprikose, umhüllt von Kräuternoten. Konzentrierter Gaumen, fein verwoben, präsent, aber klare Süße, weißer Pfirsich, kristallklarer Stil, sehr nachhaltig, aus einem Guss mit großartigem Schlussakkord.

#### 1997 Riesling Kabinett Scharzhofberger #16

Spannendes Bukett mit Cassis, Holunderblüten, Kamille und Bergamotte, von einer feinen Reifernote und rauchigen Mineralität umhüllt. Brillanter Gaumen mit fein-würzigen Noten, Weinbergspfirsich, präzise austarierte Struktur, ausbalancierte Restsüße, wirkt fast trocken, pikante Mineralität, leichtfüßig. Wunderbar!

#### 1990 Riesling Spätlese Scharzhofberger

Tiefgründiges, eher verschlossenes, mineralisches Bukett mit kräutrigen Anklängen. Im Gaumen schlank, drahtig mit vollends eingebundener Süße, wirkt fast schon karg, lebendige Säurestruktur, tabakige Anklänge, feines Süß-Säurespiel, zitrusgeprägter Abgang.

### Von Hövel, Oberemmel

Das Weingut von Hövel, seit 200 Jahren im Familienbesitz, steht für klassische Rieslinge im traditionellen Stil: kurze Maischestandzeiten, der Ausbau erfolgt spontan in Holz, Stahl und auch Kunststoff. Die Weine zeigen einen zurückhaltenden, filigranen, klassischen und sehr klaren Stil. Die besten Weine vereinigen Filigranität, klirrende Mineralität und zart-cremige Substanz und sind zudem langlebig. Besitz im Scharzhofberg: 2,8 Hektar:

#### 2007 Riesling Kabinett Scharzhofberger

Delikater Duft, mineralisch-steinige Anklänge, ein Hauch Honig und Bergamotte. Filigraner Gaumen, sehr leichtfüßig, gebirgsbach-ähnliche Mineralität, delikate Frucht, traditionell, ausgewogen, säuregeprägter Abgang.

#### 2007 Riesling Spätlese Scharzhofberger

Vornehme Nase, sehr klar und animierend, schiefermineralische Anklänge, wirkt klassisch, deutet etwas

Steinobst, Kräuter und Blüten an. Sehr schlank und feingliedrig am Gaumen, schönes Süß-Säurespiel, schnörkellos, dabei fein und elegant, schmeckt lange nach, wirkt zeitlos.

#### 1993 Riesling Spätlese Scharzhofberger

Fein gereifter Duft mit Feuerstein- und würzigen Ingwer-Noten, ein Hauch Zitronengras und Bergamotte. Sehr filigran und klar im Ansatz mit feiner, tragender mineralischer Säuresstruktur, die belebend wirkt und dem Wein Rückgrat gibt. Perfekt zur Thai-Küche.

#### 2005 Riesling Spätlese Scharzhofberger

Rauchig-steinig geprägtes Bouquet mit gelben Früchten, Zitrus, gedörrter Marille. Dann steigen Blüten, eine Jodnote und eine kräutrig unterlegte Honigsüße auf. Spannend! Vitales Süß-Säurespiel, vibrierende Säurestruktur, sehr mineralisch, geradlinig und nachhaltig.

#### 1990 Riesling Auslese Scharzhofberger

Zart gereiftes Nasenbild mit Asam-Tee, Jasminblüten und Buttergebäck. Im Gaumen fein strukturiert, federleicht, Marillen-Tarte, zupackende Art, tolle, reife Säurestruktur, umhüllt von einer zarten Cremigkeit. „Perfekter Jahrgang, perfekte Säurestruktur!“ (Eberhard von Kunow)

#### 1999 Riesling Auslese\* Scharzhofberger

Elegant im Duft mit feiner Kräuter- und ausgeprägter Jodnote, dazu Holunder und Schiefermineralität – ungemein komplex! Im feincremigen Gaumen strahlende Brillanz, extrem nachhaltig und ausgewogen. Präzise austariertes Süße-Säure-Spiel. Perfekt zur Gänsestopfleber. Großartig!

#### 2007 Riesling Auslese Scharzhofberger

Noch sehr jugendliche Nase mit feinstem Primäraromatik, frisches

Steinobst, Minze, Kräuter. Viel Feinesse und Frische, feinsaftige Frucht, lebendige Säure (9,2 Gramm), wirkt federleicht. Macht trotz Süße Lust auf das nächste Glas.

#### 2005 Riesling Beerenauslese Scharzhofberger

Feiner und gleichzeitig konzentrierter Nasenduft, getrocknetes Steinobst, reife Marille, feiner Akazienhonigton. Stoffiger Gaumen mit guter Viskosität und extrem feiner Säurestruktur sowie salzig-jodigen Anklängen, muss reifen.

### Van Volxem, Wiltingen

Anfang 2000 wurde das traditionsreiche Weingut von Roman Niewodniczanski, einem Sprössling der Bitburger-Dynastie, erworben und restauriert. Erklärtes Ziel des Newcomers ist es, mit einem konsequenten Qualitätsstreben an das frühere Renommee dieses Wiltinger Traditionsgutes und das der Saar anzuknüpfen. Aufwendige weinbauliche Maßnahmen, die von der biologischen Bodenbewirtschaftung über die von Hand erfolgende Laubarbeit bis hin zur selektiven, sehr späten Lese reichen, stehen im Vordergrund.

#### 2002 Riesling Scharzhofberger QbA

Mineralisch geprägtes Bouquet mit einem Korb vollreifer, gelber Früchte, etwas Orangenschale. Im Gaumen schmelzige Steinobstaromen, rauchige Mineralik mit salzig-jodigen Anklängen, reife gelbe Früchte. Rund, cremig und dicht.

#### 2000 Riesling Kabinett Scharzhofberger

Leicht exotisch wirkendes, fruchtiges Bouquet mit gelben Früchten und warmen Kräutern. Konzentrierter Gaumen mit feiner Säurestruktur, ausgewogen und klar. Noch sehr frisch am cremigen, eleganten Gaumen mit guter Fülle ohne fett zu wirken, feine, reife Säurestruktur.

## Scharzhofberg.pur

### 2004 Riesling „P“ Scharzhofberger Magnum (1,5 l)

Rauchige Nase mit feinen, spontan-würzigen Noten, reifer, rauchig unterlegter Pfirsich. Im dichten, cremig-schmelzigen Gaumen rauchig-würzige Mineralität und kandierte Honigfrüchte, leicht gerbstoffige und bittersüße Anklänge, die nach feinen, cremigen Saucen rufen.

### ! 2000 Riesling „P“ Scharzhofberger

Steinig-mineralische Anklänge, exotisch anklingende, gelbe Früchte, Orangen, weißer Pfirsich. Feincremiger, mineralischer Gaumen mit salzig-würzigen Noten, feine Säure, sehr nachhaltig und schön ausbalanciert.

### ! 2007 Riesling Erste Lage Scharzhofberger

In der rauchigen Nase viel „van Volxem-typische Gelbfrucht“, spontan- und schieferwürzige Noten, Kräuter und Kumquats. Schmelziger Gaumen mit fast schon barocker Fruchtfülle, dabei hochfeine und elegante Säure, tief und nachhaltig mit salzig-würzigen Noten, spannungsreich.

### 2005 Riesling Auslese Scharzhofberger

Extraktreiche Honigsüße, weiße Schokolade, vegetabile Würznoten. Konzentrierter, extraktreicher, süßer Gaumen mit dichter, fast schon samtiger Struktur und hochfeiner Säure. Hat Biss und Spiel.

### Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid

Mit seiner über 650-jährigen Geschichte ist das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt eines der traditionsreichsten Güter im Anbaugbiet Mosel-Saar-Ruwer. Der Besitz des Weingutes umfasst 36 Hektar, davon 6,6 im Scharzhofberg. Die Weine zeigten sich komplex, zuweilen etwas fruchtbetonter, stets aber klar, mineralisch betont, rassig und finessenreich. Sie werden –

wo möglich – spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Besitz im Scharzhofberg.

### ! 2007 Riesling Scharzhofberger \*\*\* Großes Gewächs

Animierende, schiefermineralische Nase mit feinen gelben Früchten wie Marillen, Quitten, Orangenschale und einem Hauch ätherischer Noten; nuanciert, spielerisch mit delikater Frucht und pikanter Säurestruktur. Mineralisch betonter, langer Abgang.

### 2002 Riesling Spätlese trocken \*\*\*

Klares, puristisches, leicht (feuerstein-)rauchiges Bouquet mit verhaltener Frucht, ein Hauch Birne. Filigraner Gaumen mit feiner Säurestruktur und subtilen Fruchtaromen, feine Schiefermineralität. Ein leichtfüßiger, eleganter, sehr klassischer Scharzhofberger.

### ! 2007 Riesling Kabinett Scharzhofberger

Feinsinnige Nase mit vornehmer Rieslingfrucht, dezent duftend nach Marille, Honig, weißen Pfirsichen, Pfefferminze und kräutriger Schieferwürze. Im Mund ist er frisch und klar, dank seiner herzhaften Säurestruktur wirken die 60 Gramm Restzucker im Gaumen ausgewogen feinherb.

### 1997 Riesling Kabinett Scharzhofberger

Expressive, exotische Rieslingfrucht mit feinen Holunder- und ausgeprägten Cassisnoten, Vanillegebäck, pikante Apfeltarte. Schlanker, pikanter Gaumen mit brillanter Frucht, roter Johannisbeere, sehr elegant, mit animierendem Biss.

### ! 2007 Riesling Kabinett Scharzhofberger

Primärfrüchtiger und vielschichtiger Duft mit feinem gelbem Apfel, Ingwer, Rosen, kräuterwürzige Noten. Komplexer Gaumen mit ausgewogener Fülle, würzigen Noten, reife Gelbfrucht; elegant, harmonisch.



Roman Niewodniczanski und Eberhard von Kunow verstehen sich trotz unterschiedlicher Betriebsphilosophien sichtlich sehr gut

### 2006 Riesling Auslese Scharzhofberger, lange Goldkapsel #10

Spannendes Bouquet mit vegetabilen Noten wie Spargel, grüne Paprika, dazu mineralische Anklänge. Konzentrierte Frucht, dennoch fein und elegant auf der Zunge, vibrierende Säurestruktur, sehr klar und animierend.

### 2005 Riesling Beerenauslese, lange Goldkapsel #11

Feines Botrytis-Bouquet, getrocknete Südfrüchte, Ananas und reifer Zitrus. Klarer, seidig-eleganter Gaumen mit kontrastreichem salzigem Süß-Säure-Spiel, wunderbar verwoben. Eine verspielte Sünde.

### Bischöfliche Weingüter, Trier

Die Bischöflichen Weingüter Trier bewirtschaften den Weinbergsbesitz des Bischöflichen Priesterseminars, der Hohen Domkirche des Bischöflichen Konvikts und des Friedrich-Wilhelm-Gymnasiums in Trier. Die Weinberge, rund 130 Hektar, liegen in Spitzenlagen an Saar, Ruwer und Mosel. Durch die Säkularisierung kam der ganze Klosterbesitz in Privathand. Klare, fruchtbetonte Weine mit rassiger, fruchtig-frischer und Saar-typischer Säure bestimmen das Sortiment; die gereiften Weine überraschten.

### 2007 Riesling Spätlese Scharzhofberger

Jugendliche, von Kräutern geprägte Nase, feine Minznote geben dem reifen, fruchtbetonteren Bouquet

Frische. Geradlinig mit saftiger Süße, frisch und zupackend im Mund.

### ! 2005 Riesling Spätlese Scharzhofberger

Komplexe Nase mit vielfältigen Kräuteresenzen, Heu. Sehr saftig und konzentriert am Gaumen mit würzigen Noten, wieder Kräuter, schöne Dichte und Länge.

### ! 2001 Riesling Spätlese Scharzhofberger

Feines Nasenbild, Kräuter, ein Hauch Honig und gelbe Früchte. Geradlinig am Gaumen, schöner Spannungsbogen, schon gut abgebaute Süße, sehr ausgewogen, etwas Bitterorange.

### ! 1997 Riesling Spätlese Scharzhofberger

Komplexes, leicht exotisches Bouquet mit roten Beeren, Cassis, Holunder und Sponti-Noten. Ebenso komplex am Gaumen mit würzigen Ingwer-Noten, die Thai-Food assoziieren lassen; bei aller Opulenz wirkt er leicht und animierend.

### ! 1989 Riesling Beerenauslese Scharzhofberger, Goldkapsel

Extrem spannende Nase mit feinen Reife- und Tertiäraromen, Darjeeling-Tee und getrockneten gelben Früchten, Quittengelee und etwas Rauch. Cremige Textur, wieder Teenoten, dank der Säure noch fidel. Tolles Altwein-Erlebnis, passt zur Zigarre.

Winzeradressen auf:  
[www.weinpur.at/adressen](http://www.weinpur.at/adressen)