Riesling »Aulerde« GG

Weingut Wittmann

Wittmanns »Aulerde« GG wurde schon 1380 als Einzellage urkundlich erwähnt. Wenn man bedenkt, welch gruseliges Image die Weine Rheinhessen bis spät in die Neunziger Jahre hinein hatten, fragt man sich doch unweigerlich, ob die Winzer damals besser verkosten konnten oder einfach nur sensibler waren für die Qualität ihrer Lage und die Unterschiede zwischen den einzelnen Parzellen, als wir moderne Menschen, die wir offensichtlich sehr lange gebraucht haben, um an das alte Erfahrungswissen und Können wieder anzuschließen. Es hat bis in die Neunziger Jahre hinein gedauert, bis Vater Gunter Wittmann und Sohn Phillipp die Qualität ihrer heutigen Lagen erkannten und herauskitzelten.

Philipp gibt heute offen zu, daß es einige Jahre gedauert hat, bis er z. B. die Lage »Aulerde« in ihren Charakteristika verstand. Wir haben dies vom ersten Tag an miterlebt, haben die damals entstehenden Lagenweine vom ersten Jahrgang an geführt. Mit Vater Gunter verbindet uns eine schon sehr lange Geschäftsverbindung, die sich schon damals auf seinen Riesling vom »Morstein« konzentrierte. Jahr für Jahr haben die beiden dann konsequent und kontinuierlich am Profil ihrer Lagenweine gearbeitet. Heute gehören sie wieder zu den besten und gesuchtesten Lagenweinen Deutschlands.

Die »Aulerde« ist Wittmanns wärmste Lage. Ihre Reben stehen auf Tonmergelböden, die auf gelbem Tonsand und kiesigem Sand liegen. Ihre Trauben reifen stets zuerst aus. An ihnen erkennen Wittmanns die Qualität des anstehenden Jahrgangs und stellen aus dieser Erkenntnis ihre Planung der Lese ein. Die »Aulerde« verblüfft durch ihren reifen zugänglichen Charakter. Warum und kühl zugleich stellt sich der Jahrgang vor. Intensiv stehen gelbe Aromen von reifem Pfirsich, Aprikose, Mango und Ananas über dem Glas, animierend saftig, erfrischend kühl und fein. Ein Riesling, der volle Frucht mit cremigem Schmelz kombiniert. Feine Adern mineralischer Würze durchziehen ihn und machen ihn bereits zum großen Vergnügen. Er ist, das sei betont, aber weder beser noch schlechter, als die anderen Lagenweine von Wittmanns, er ist schlicht anders. Er wächst auf anderem Boden, steht auf einer anderen Lage steht und genießt dort ein anderes Mikroklima.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturland®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Biogene Amine: Nein

0,75l
DRH22021

K&U
www.weinhalle.de