



Uhlen »L« Laubach GG

Heymann-Löwenstein

Der Uhlen mit dem »L« wie Laubach hat sich in den letzten Jahren zum heimlichen Star im Programm von Reinhard Löwenstein gemausert. Als Reinhard Löwenstein vor vielen Jahren den Entschluß faßte, die verschiedenen Bodenformationen seiner Lage »Winner Uhlen« getrennt abzufüllen, wirkte das noch akademisch, übertrieben, nicht marktgerecht und esoterisch spinnig. Doch genau dieser intellektuellen Wein- und Weitsicht verdanken wir den eindrucksvollen Beweis seiner Theorie, das es zwischen der Anonymität der Weine aus dem Selbstbedienungsregal und der stilistischen Monotonie der sogenannten »Spitzenweine« ein wesentliches, noch lange nicht ausreichend thematisiertes Unterscheidungsmerkmal gibt, das die Zukunft guten Weines maßgeblich bestimmen wird: Den Herkunftscharakter.

Er ist es, der Wein unverwechselbar macht. Er ist es, der seinen Laubach-Uhlen durch dessen kalkhaltige Schieferböden, wie es sie nirgendwo sonst an der Mosel gibt, von den anderen Uhlen-Lagen unterscheidet. Er hat sich als eigenständige Größe emanzipiert, die nicht mehr im Schatten des Über-Uhlens mit dem »R« steht.

Kathrin Starker widmet diesen Uhlen jener Frucht, die seine Kollegen gegen radikale Mineralität eintauschen. Saftigen Pfirsich und frisch aufgeschnittenen reifen Apfel paart er mit herbstlichen Rauchspuren, er wagt Frucht, dieser Wein, Agrumen, Kräuter und frisches Obst dominieren sein wohlduftendes Bukett, in dem man fast einen Hauch Orient zu spüren meint. Im Mund wirkt er intensiver und kühler als sein Kollege mit dem »B«. Konzentriert, mächtig und saftig im Körper spürt man seine agile Säure kaum, so fest wirkt sein mineralisches Rückgrat, so tiefgründig und druckvoll informiert er die Zunge, die perfekte Balance signalisiert von Harmonie und Kraft. Enorm lang am Gaumen, läßt dieser Uhlen jede Breite im Mund vermissen. Die braucht er nicht, denn er wirkt so dicht und intensiv, daß Breite seine Präzision nur stören würde.

Faszinierend, wie es Reinhard Löwenstein gelang, diese Unterschiede in der Herkunft konzeptionell schmeck- und fühlbar zu machen. Visionäre Arbeit eines intellektuellen Winzers, ohne den es den Herkunftscharakter im deutschen Wein vermutlich nicht so ausgeprägt geben würde, wie er heute verstanden wird.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: < 3 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Schiefer

Besonderes: Naturnaher

Steillagen-Weinbau, Fair & Green®
zertifiziert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Ja

0,75l

DMW20017



www.weinhalle.de