



2017

Uhlen »R« Rothlay GG

Weingut Heymann-Löwenstein

»R« wie Rothlay. Roter eisenhaltiger Emsquarzit, der einen Riesling mysteriös mineralischer Würze hervorbringt. Die traditionellen Terrassenlagen der sogenannten Terrassenmosel entstanden durch die Verwitterung des Schiefers. Der Bereich hinter der Trockenmauer wurde dabei mit dem auf den Felsen vorgefundenen Erde-Steingemisch aufgefüllt und dann mit einer dicken Schotterschicht vor Erosion geschützt. Die Düngung erfolgte früher mit Stallmist, heute mit verkompostiertem Trester. Keine Mystik also rund um den Boden, viel Mystik dagegen im Wein, der anders schmeckt als alle anderen.

Uhlen »R« ist unbestritten Löwensteins größter Wein. Schmeckbar großes Terroir. Die Magie der Lage. Breit im Charakter und doch unglaublich präzise und lang am Gaumen. Man meint Eisen in Duft und Geschmack zu ahnen, neben aller steinigen Mineralität, die den Wein so verschlossen, so bissig, so kraftvoll und unnahbar macht. Im Mundgefühl gleicht er großem weißen Burgunder, ohne dessen rassige Säure zu besitzen, an Mineralität und Rasse aber nimmt es dieser Gigant von Riesling jederzeit mit jedem auf. Im Trunk spürt man die reifen Schalen der Trauben, sie schimmern als versöhnlicher Ausblick durch die radikale Mineralität hindurch, eine Reife signalisierend, wie sie in trockenem Mosel-Riesling die absolute Ausnahme ist. Uhlen »R« ist ein Wunder an Struktur und Komplexität. Spürbar großes Terroir, das ein Winzer erstmal erkennen und entsprechend interpretieren muß. Bravo. In Reservierung - Auslieferung ab April 2018!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: < 8 g/l
Anbau: Konventionell
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Naturnaher
Steillagen-Weinbau, Fair and Green
zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluss
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l

43,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DMW17011



www.weinhalle.de