



2011

## Uhlen »B« Blaufüsser Lay 1. Lage

»Blaufüsser Lay«. Kurz: Der Uhlen mit dem »B«. Eine Parzelle im Winninger Uhlen mit blauem Schiefer. Sie bildet ein nach Süden geöffnetes Amphitheater, in dem sich die Sonnenwärme wie unter einer Lupe zentriert. Liefert im Jahrgang 2011 einen voluminös dichten, aromatisch präzisen Riesling, wie er an der Mosel generell nicht üblich, für die Terrassenmosel aber absolut typisch ist: Opulenter und breiter als der »typische Moselriesling«, rauchig und speckig im Aroma, weniger präzise und fein als der Uhlen mit dem »L«, weniger mineralisch und kraftvoll präzise als der Uhlen mit dem »R«, aber pikant und raffiniert kühl in der Mineralität und reintonig kristallin in der Würze, die mit Frucht nichts zu tun hat, sondern nasses Gestein und jodige Qualitäten im Duft entfaltet.

Man darf es sagen: 2011 ist der beste Uhlen »B« seit Jahren. Über die Zunge gezogen von rassig feiner Säure, die perfekt integriert ist ein Mundgefühl, das zupackende Länge offenbart. Trockener im Geschmack als gewohnt, aber nicht wirklich »trocken«. Reinhard Löwenstein pflegt seine eigene Definition des Begriffes. Die Harmonie aber, die stimmt dieses Jahr. Ganz ehrlich: Für sich probiert ist die Unterscheidung zwischen den Lagen von Connie und Reinhard Löwenstein nur mit einer Menge Erfahrung möglich, zu »schön« ist der Jahrgang 2011 insgesamt gelungen. Im direkten Vergleich aber fallen die Unterschiede dann doch auf. Da wirkt dann der Uhlen mit dem »B« etwas behäbiger als seine Kollegen. Ein gewiss lebhafter, ja lebendiger Wein, der Rasse wagt und mit seiner prägnanten Kräuterwürze Kraft und Tiefe offenbart. Die Brillanz und kristalline Eleganz, die den Jahrgang so unvergleichlich prägt, tritt hier aber nicht so deutlich zutage wie im »L«- oder »R«-Uhlen, die einfach hinreißend gut weil ultrapräzise sind dieses Jahr. Insofern sind solche Vergleiche äußerst relativ.

Wer macht sich schon zwei oder drei derart anspruchsvolle Lagenweine nebeneinander auf? Haarspalterei! Der Wein muß schmecken, muß Spaß machen und nachhaltiges Trinkvergnügen liefern, und das tut er, dieser Uhlen mit dem »B«. Druckvoll und spannend originell, lang und straff schmeckt er im Nachklang, perfekt ausbalanciert im Spiel von Süße und Säure und mundfüllend kühl kommt er auf die Zunge, ohne es an Emotion fehlen zu lassen. Ein eindrucksvoller Uhlen »B«, den wir all jenen Skeptikern widmen, die Riesling noch immer für dünnen Sauerampfer halten. Sie sollten sich mit diesem Wohlfühl-Exemplar therapieren. Den Erfolg der Therapie garantieren wir nachhaltig.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2017+

Restzucker: < 10 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Tradit. Holzfaß

Boden: Schiefer

Besonderes: Naturnaher

Steillagen-Weinbau

Dekantieren: Ja

Vergärung: Wilde Hefe (spontan)

Verschlussart: Schraubverschluß

0,75l

**26,80 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DMW11003



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)