



2011

Uhlen »R« Rothlay 1. Lage

Reinhard Löwensteins Weine sind faszinierend anders. Sie sind ungewöhnlich persönlich und man schmeckt, daß sie aus seiner Hand und seinem Keller kommen. Er bringt sich als Winzer in den Herkunftscharakter ein, seine Weine schmecken also unverkennbar nach Löwenstein, und doch besitzen sie unverkennbaren Lagen-, Boden- und Herkunftscharakter. Visionäres Weinverständnis eines großen intellektuellen Weingeistes.

»R« wie Rothlay. Roter eisenhaltiger Emsquarzit, der mysteriös guten Wein von mineralischer Würze hervorbringt. Wie der Bodengeschmack in den Wein kommt, warum dieser Uhlen nach »R« und nicht nach etwas anderem schmeckt, man weiß es nicht. 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 nämlich schmeckt anders als alle anderen. Uhlen »R« ist mächtig, hat Fülle und Volumen, gleicht großem weißem, reifem Burgunder, ohne dessen rassige Säure zu besitzen, an Mineralität freilich nimmt er es mühelos mit ihm auf. Uhlen »R« ist ein Wunder an Struktur, sprichwörtliche Komplexität, großes Terroir.

2011 setzt Löwensteins legendärer Spitze die Krone auf. Präzision pur. Beeindruckend stringent umgesetzt. Salzig und seidig weich, kräftig und straff. Ein Mundgefühl von atemberaubender Dichte und Fülle, ohne jede Schwere, tänzelnd, spielerisch, anspruchsvoll ätherisch, agil und aufregend in der präzisen Struktur im Mund. Diskret nach Eisen riechend und schmeckend in der Ahnung nassen Gesteins und metallischer Assoziation. Dichte Fülle im Nachklang, die sich in opulenter Pracht am Gaumen entfaltet, ohne breit zu wirken. Ein Mosel-Riesling, wie er in dieser Kraft und Reife an der Mosel absolut ungewöhnlich ist. Da wird das Terroir mehr zu Löwenstein als zu speziellem Schiefer, und doch sind es Boden und Lage, die den grandiosen Wein zu weit mehr als »nur Löwenstein« machen. Die Faszination der großen Lage, von einem großen Winzer sensibel in singuläre Persönlichkeit umgesetzt.

Ein großer Uhlen, der erst im Frühjahr 2013 auf den Markt kommen wird, den wir aber heute zur Reservierung zum Sonderpreis empfehlen. Die Nachfrage ist enorm, die Mengen begrenzt.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
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

33,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DMW11011



www.weinhalle.de