

## Reife Weihnachten 2019



### [1999 Laurentiuslay Riesling Spätlese](#)

**34.50**

Annette und Nick Köwerich haben ein Faible für reife Weine und hüten von manchen Jahrgängen noch gute, verkäufliche Vorräte. So auch von dieser 15 Jahre jungen Spätlese. Goldgelb in der Farbe, Pfirsich pur, fast atemberaubend im Aroma; bei aller Leichtigkeit im Alkohol doch enorm viel cremiger Schmelz, vielschichtig, einfach bezaubernd. Die Säure (8,5 g/l) sorgt für rassige Facetten, der wohldosierte Fruchtzucker (46 g/l) konserviert noch für etliche Jahre. (Rudolf Knoll, Vinum Dezember 2014)

### [2009 Pfaffenberg Riesling Grosses Gewächs](#)

**38.00**

Der Hattenheimer Pfaffenberg ist ein 6 Hektar großer Clos, d. h. ein von einer Mauer umschlossener Weinberg, direkt am Domänenweingut Schloss Schönborn im Stadtteil Hattenheim in Eltville im Rheingau gelegen. Schon seit dem 17. Jahrhundert befinden sich Teile des Weinbergs im Besitz des Grafen von Schönborn. Die erste Hälfte wurde am 12. August 1642 erworben, ein Teil 1665 und der Rest am 22. August 1817.

Nach Norden hin ist der Pfaffenberg durch eine lange Bruchsteinmauer entlang der Landstraße von Hattenheim nach Oestrich begrenzt und abgeschirmt, im Osten ist er durch die Ortschaft Hattenheim geschützt und im Westen durch die Gebäude und den alten Baumbestand von Schloss Reichartshausen, dem Sitz der EBS Universität für Wirtschaft und Recht. Diese geschützte Lage ergibt zusammen mit der nach Süden dem nahen Rhein zugewandten Hangneigung, der hier die größte Breite und stärkste Sonnenreflexion hat, ein besonderes Kleinklima im Pfaffenberg. Der Boden ist tiefgründig mit humosem Lehm-Lössboden. Durch diese „besondere“ Lage finden im Pfaffenberg Blüte und Reife immer etwa acht Tage früher als in der übrigen Gemarkung statt.

Allgemein zeichnet sich der Riesling des Pfaffenbergs durch eine duftige Frucht (Anklänge an Pfirsiche), erdige Würze und ein kräftiges Säurespiel aus.

## 2015 Letten Spätburgunder Grosse Lage

**35.00**

Die Paradelage Hainfelds! Das Wort „Letten“ weist stets darauf hin, dass hier ein Boden einen recht hohen Lehm- und Tongehalt besitzt, der ausgezeichnet Wasser in pflanzenverfügbare Form speichert. Kalkmergel und Tonmergel wechseln sich ab, je nach dem, in welchem Bereich man sich befindet. Die Lage zieht sich von Rhodt aus in Richtung Süden nach Hainfeld hin. Besonders interessant für die Spitzenweine sind die Parzellen mit hohem Kalkgehalt: sie bringen Mineralität und Langlebigkeit.

Gewürzte Kirschfrucht, enorm kernige Ansprache. Kantig, mineralisch, anspruchsvoll. Edle Toastwürze. Glanzvoller Auftakt mit purer Kirschfrucht und tiefgründiger Würze. Ätherischer Nachhall. Großartig! (falstaff)

Dunkles Rot mit ziegelfarbenen Reflexen. In der Nase sehr ausgereift mit fruchtigen Nuancen von Walderdbeeren, Brombeere und schwarzer Johannisbeere. Dazu gesellen sich erdige Waldpilznoten und kräftig gerösteter Kaffee, die von würzigem Vanillemark und klassischen Nelkenaroma unterlegt sind. Im Mund rund mit weichen Tanninen und präsenter, aber nicht allzu kräftig auftretender Säure. Am Gaumen zeigen sich wieder dunkle Waldbeeren und Noten von gerösteten Mandeln, die bis lange im Nachhall präsent bleiben. (Dr. Steffen Michler, [www.weinsensorik.de](http://www.weinsensorik.de))

Dem eher weichen und etwas reifer wirkenden Wein steht ein Ragout mit winterlichen Aromen sehr gut, auch ein Hirschgulasch in Lebkuchensoße mit Rotkraut und Kastaniengemüse passt wunderbar. (Barrique-Forum Pfalz)

## 2013 Marcobrunn Riesling Spätlese

**29.50**

Der Erbach Marcobrunn zählt zweifelsfrei zu den legendärsten Lagen in Deutschland. Der älteste Teil des Marcobrunn wurde bereits um 1948 gepflanzt und hat nicht nur deshalb eine ganz besondere Bedeutung für Schloss Schönborn. Seine schweren Böden bringen Weine voller Frucht, Extrakt und einzigartiger Struktur und Eleganz hervor. Legendäre Jahrgänge wie 1947, 1959 oder 1971 bestätigen die Langlebigkeit dieser Weine.

Das Domänenweingut Schloss Schönborn ist mit seinen 2,3 ha (40%) Besitz im Marcobrunn größter Eigner dieser exklusiven Lage in Erbach. Der Schönborn'sche Anteil ist wohl als Filetstück des Marcobrunns mit den ältesten Rebstöcken zu bezeichnen.

Boden: Mittelschwere, glimmerführende tertiäre Mergel mit zum Teil lateraler Wasserversorgung.

Weinherstellung: Ausbau im Edelstahltank mit gezügelter Kaltgärung.

Schon im Aroma zeigt diese edelsüße Spätlese aus dem Marcobrunn ein dicht gepacktes Bukett an sommerlichen Früchten. An der Spitze Maracuja, dahinter reife Mango und Limonenzeste.

Am Gaumen verbinden sich die cremige Süße und eine knackige Rieslingsäure zu einem wirklich harmonischen Gesamtkunstwerk mit mächtig Zug und Spannung.

Ideal zu leichten Fischgerichten, z.B. Forelle blau