

Kupfergrube Riesling Grosses Gewächs

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Schäfer-Fröhlich - Nahe
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DNA030318

Die Weine aus der ehemaligen Kupfergrube sind echte Langstreckenläufer!

Kupfergrube 2018: Kraft und zen-artige Ausgewogenheit. Die Kupfergrube erinnert uns an Klaus Peter Kellers Abtserde. Wenn wir die großen Weine probieren, dann zeigt sich die Kupfergrube meist noch am unfertigsten, denn sie braucht oft mehr Zeit in der Gärung, wirkt im Frühjahr noch diffus. Es bedarf einfach mehr Zeit, bis sich der Riesling von hier in voller Klarheit zeigt. Das gibt der Kupfergrube ein fast mystisches Element, dieser von Porphyr-Gestein geprägten Lage mit über 50-jährigen Reben. In unmittelbarer Nachbarschaft zum Felsenberg, gerade einmal 150 m entfernt liegend und dennoch Rieslinge von gänzlich anderem Charakter gebierend, wächst das Große Gewächs der Schlossböckelheimer Kupfergrube. Auf einer alten Kupferschürfung an einer Engstelle des Nahe-Tals entstand diese weltweit wohl einzigartige Weinbergslage, in der das Weingut Schäfer-Fröhlich ein „Filetstück“ besitzt: Die steilste Parzelle (bis zu 70% Steigung!), spektakulär am Fuße einer nackten vulkanischen Felswand gelegen, welche die Wärme in die sorgsam gepflegten Rebanlagen reflektiert, mit einem phantastischen Mikroklima gesegnet, das wegen der Enge des Tals und der dadurch bedingten leicht verminderten Sonnenscheineinstrahlungsstunden eine langsame, gleichmäßige, optimale Ausreifung der lockerbeerigen Träubchen garantiert, die wiederum für die singuläre Stilistik dieses Rieslinggiganten verantwortlich zeichnet. Der äußerst mineralische vulkanische Verwitterungsboden (mit einem Hauch von Kalk im felsigen Untergrund) lässt in dieser unvergleichlichen Terroir- Enklave Rieslinge entstehen,



die wegen ihrer minzigen, kräuterwürzigen Noten und wegen ihrer weißen und gelben Aromen (Grapefruit, Ananas, Aprikose, Williamsbirne, weiße Blumen) eine einzigartige Stilistik an der Nahe einnehmen. Für Tim Fröhlich hat die Kupfergrube stets die etwas kühlere Aromatik als der benachbarte Felsenberg. Letzterer hat Aromen in Richtung weiße Früchte, die Kupfergrube fällt eher bissig mit Grapefruitaromen und strahlender aus. Verrückt, wenn man bedenkt, dass beide Lagen in etwa lediglich 150m voneinander entfernt liegen! Auch dieses Jahr fällt die Kupfergrube in ihrer Brillanz und Dichte klarer aus als die mehr von ihrer Steinigkeit geprägten anderen Lagen. Die Kupfergrube zeigt, wenn sie denn einmal fertiggegoren ist, eine brillante Nase mit Minze und gelben und hellen Früchten. Und am Gaumen: Welch ungebärdige Kraft, immense Dichte, welche unergründliche Tiefe und salzige Mineralität. Nach der Übernahme der Parzelle in 2004 und der sorgfältigen Regenerierung der Böden durch das „Dream-Team“ (u.a. Einbringung von Stroh im Weinberg, um den vom Vorbesitzer eingebrachten Stickstoff aus dem Boden zu ziehen) zeigt sich die Kupfergrube Jahr für Jahr mehr in ihrer exotischen Frucht reduziert. „Kraft und geschmeidige Eleganz“ (so die Laudatio des Gault Millau) bilden hier keinen Gegensatz, sondern zwei betörende Seiten einer Medaille, die einander im Faszinosum dieses fabelhaften Rieslings ergänzen. Auf imposante Stilmittel wie die Batonnage, das Aufrühren der Hefe, um mehr Fülle in den Wein zu bekommen, verzichtet Tim bewusst, ist kein Freund der Technik, denn dies geht stets zu Lasten von Eleganz und Finesse, den beiden wichtigsten Eigenschaften, die Tim in seinen Weinen sucht, und so hat er seit 4 Jahrgängen darauf verzichtet, nur um noch mehr Feinheit in den Weinen zu erzielen. 2018 achtete er zudem auf eine direkte und äußerst schonende Pressung der Riesling-Trauben. So erhielt er die Frische im finalen Wein, der sogar Anklänge an Fenchel und Anis am Gaumen verströmt. Die Kupfergrube zeigt für uns eine ähnliche stilistische Weiterentwicklung, wie wir sie im letzten Jahrzehnt beim grandiosen Hubacker von Klaus Peter Keller miterleben durften. Werte Kunden: Ganz früh hat Tim die Risiken des Jahrgangs und dessen Entwicklung gespürt. Und daraufhin die notwendigen Schritte eingeleitet, um seine geschliffenen Weine einzufahren. Begünstigt durch tiefwurzelnde alte Reben, dem Ausbringen von feuchtigkeitspendendem Humus und bewusster Beschattung der Reben durch Verzicht der Entblätterung, gelang es ihm selbst in dieser sonnenreichen Amphitheater-Lage einen Riesling von kristallinklarer Struktur und intensiver Aromatik einzufangen. Es gab 2018 zwei Möglichkeiten, den Jahrgang einzufangen, Tims Kupfergrube ist das nordische Beispiel gegenüber der mediterran geprägten Stilistik manch anderer Weine. Wir ziehen unseren Hut vor diesem Kunststück!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.