

Graacher Domprobst , Riesling Spätlese -AP05-

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Willi Schaefer - Mosel
Alkoholgehalt	7.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0021318

94 Punkte: „Offen fruchtig und doch verspielt am zart cremigen Gaumen“ –Moselfinewines

Die Spätlese Nummer 5 aus dem Graacher Domprobst wirkt noch mineralischer im Bouquet. Sie besitzt eine fast stahlige Erscheinung, die mit roten Früchten umgarnt wird. Die Schieferwürze bohrt sich hier regelrecht durch den Wein. Das ist schlichtweg ein grandioser Riesling, der bei aller Feinheit auch eine griffige Struktur besitzt, ja mit mineralischer Ader als Leitmotiv überzeugt. Für Christoph Schaefer bringt die Nummer 5 immer noch ein gewisses Extra gegenüber der Nummer 10. Sie besitzt dieses Jahr auch etwas mehr Kraft und Substanz, auch durch die zart höhere Fruchtsüße. Aber genau diese benötigt sie eben für die ideale Balance. Allein im jugendlichen Stadium ist die Spätlese derartig facettenreich und entwickelt sich minutiös im Glas, dass man sich kaum auszumalen vermag, welch verschmolzenes und vielschichtiges Aromenbündel hier erst mit einigen Jahren der Reife entstehen wird. Das ist zart rauchig, dunkel und anziehend in seinem mystischen Charakter. Am Gaumen kriecht die Spätlese wie Öl über alle Geschmackspapillen. PS: Während die Nummer 10 eine glasklare Spätlese im klassischen Sinn darstellt, fällt die Nummer 5 stets etwas feiner aber eben auch vielschichtiger aus, tendiert mehr zur Auslese. Diese Entscheidung wird allein im Keller bei Fassproben entschieden. Somit ist gegeben, dass Fans jedes Jahr selbst entscheiden können ob sie eher eine etwas dickere Spätlese schätzen oder die zarte Variante. Und trotzdem handelt es sich hierbei um die genau gleiche Lage und Trauben aus einem Weinberg, die zum



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, mühelos mindestens weitere 30 Jahre.

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

