



Riesling »Schieferterrassen«

Heymann-Löwenstein

Seit über 20 Jahrgängen führen wir den Riesling »Schieferterrassen« von Cornelia und Reinhard Heymann-Löwenstein aus Winningen an der Terrassenmosel. Er gilt längst als einer der anspruchsvollsten Guts-Rieslinge Deutschlands und hat den deutschen Riesling in seiner Gesamtheit in Stil und Charakter mehr beeinflusst, als irgendein anderer Wein oder Winzer es von sich behaupten kann.

Viele Kunden haben sich nach dem x-ten Jahrgang im Keller abgewendet, weil Ihnen Stil und Geschmack irgendwann auf den Keks gingen. Jetzt aber, Freunde der Winninger Schieferterrassen, ticken hier die Uhren anders. Seit 2012 schmecken die Löwensteinschen Weine nämlich anders. Trockener, präziser, kaum noch von der Botrytis geprägt. Zeitenwandel, Stilwandel, neuer Wind in Weinberg und Keller. Also auf zu neuen Ufern! Probiert den Wandel und freut Euch auf »Schieferterrassen«, die anders schmecken, weil sie anders sind. Renoviert und auf neuen Stand gebracht. Tochter Sarah will demnächst den Betrieb übernehmen und hat als Betriebsleiterin mit Kathrin Starker eine starke Frau eingestellt, die seitdem jedem Jahrgang sensibel den persönlichen Stempel aufzudrücken versteht, ohne den Stil des Hauses aufzugeben.

Packend frisch agiert der Wein jetzt in der Säure, präzise im Mundgefühl, weit weniger breit, weich und pomadig wie in früheren Jahren. Frisch, druckvoll und dynamisch kommt er auf der Zunge. Man erkennt sie noch, die Schieferterrassen, doch wirken sie in dieser furios trockenen neuen Version ganz anders im Mund als bisher: Dicht, konzentriert und trocken präsentieren sie den warmen Charme und kühlen Fokus der Lagen, von denen sie stammen, ohne jeden Schwulst, konzentriert auf die Herkunft, reiner, radikaler und präziser als bisher. Stil oder Terroir? Diese neue Version bereinigt einiges von dem, was Reinhard Löwenstein dazu veröffentlichte. Nach wie vor einer der stilbildenden Weine Deutschlands mit Potential für Jahre der Weinfreude. Den Damen im Hause Löwenstein sei Dank.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 3,2 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Naturnaher
Steillagen-Weinbau | Fair and Green®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 2,93

0,75l
DMW22020



www.weinhalle.de