



Uhlen »R« Laubach GG

Heymann-Löwenstein

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: < 3 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Naturnaher
Steillagen-Weinbau, Fair & Green®
zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Vegan: Ja

3l
DMW14011DM

»R« wie
Rothlay. Roter eisenhaltiger
Emsquarzit, der einen Riesling mysteriös mineralischer Würze
hervorbringt. 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 anders schmeckt
als alle anderen.

Uhlen »R« ist unbestritten Löwensteins größter Wein.
Schmeckbar
großes Terroir. Die Magie der Lage. Breit im Charakter und doch
unglaublich
präzise und lang am Gaumen. Man meint Eisen in Duft und
Geschmack zu ahnen,
neben aller steinigen Mineralität, die den Wein so verschlossen,
so bissig, so
kraftvoll und unnahbar macht. Im Mundgefühl gleicht er großem
weißen Burgunder,
ohne dessen rassige Säure zu besitzen, an Mineralität und Rasse
aber nimmt es dieser
Gigant von Riesling jederzeit mit
jedem auf. Im Trunk spürt man die reifen Schalen der Trauben, sie
schimmern als
versöhnlicher Ausblick durch die radikale Mineralität hindurch,
eine Reife
signalisierend, wie sie in trockenem Mosel-Riesling die absolute
Ausnahme ist.
Uhlen »R« ist ein Wunder an Struktur und Komplexität. Spürbar
großes Terroir,
das ein Winzer erstmal erkennen und entsprechend
interpretieren muß. Bravo.



www.weinhalle.de

