



## 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](http://www.weinhalle.de)

