Weiser-Künstler

Riesling "Trabener Gaispfad"

, 750 ml

Germany,

9912017094

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Wenn möglich dekantieren und aus einem mittleren Weißweinglas genießen.

Topinambur Salat mit lauwarmem Pfirsich (vegan)

Oliven-Zitronen-Risotto in der Zucchiniblüte (vegetarisch)

Forelle mit Kohlrabi, Verbene und Beurre Blanc

Tasting review

by Christina Hilker on 16.07.2026

Wo findet man noch terrassierte Steilstlagen, die zu 80% mit wurzelechten Rebstöcken mit einem Durchschnittsalter von 55 Jahren bestockt sind?! Das Weingut Weiser-Künstler setzt dabei auf natürliche Arbeit im Weinberg und Weinkeller. Der sensible Umgang mit dem Laubwerk und die Arbeit mit der Spitzhacke zählen hier genauso dazu wie der Verzicht auf Reinzuchthefen. So können die Schieferverwitterungsböden und das einzigartige Mikroklima ihren perfekten Terroirausdruck in den Rieslingen finden. Um die Weine in ihrem Charakter perfekt reifen zu lassen, lagern sie bis zu ihrer späten Füllung lange auf der Feinhefe. Alle Weine des Weingutes, vom leichten trockenen Kabinett bis hinauf zu den edelsüßen Dessertweinen, zeigen ein wunderbares Reifepotenzial und bieten lange anhaltenden Genuss.

Farbe:

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Trabener Gaispfad Riesling Kabinett trocken von Weiser-Künstler vermittelt betörende Leichtigkeit und fruchtige Finesse in Kombination mit schiefrigen und erdigen Anklängen. Sein Duft ist von Limone, grüner Apfel und dezent Waldhimbeere geprägt. Abgerundet wird das wunderschöne Aroma von frisch aufgebrühtem Eisenkraut und etwas weißem Pfeffer.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er überaus belebend und die verspielte Säure zeigt eine salzige Spur, die den Speichelfluss unmittelbar anregt, gleichzeitig besitzt er eine feine Würze und viel Gripp. Durch seinen moderaten Alkohol von 11Vol% und das perfekte Süße-Säurespiel kann man ihn in seinem jugendlichen Stadium schon mit viel Freude genießen, er wird aber mit weiterer Reife seine ganze Facette und Komplexität noch deutlicher zeigen. Gerichte mit Gemüse und Kräutern sind hier Trumpf!