Karthäuserhof

Riesling Eitelsbacher Alte Reben trocken VDP Ortwein

2023, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912025017

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Trevisano mit Blutorangen und Tropea Zwiebeln

Salat von Grapefruit, chinesischem Sellerie und gebratenen Garnelen

Thailändischer Salat von gehacktem Hähnchen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2026

Ortswein aus bis zu 50 Jahre alten Riesling‑Reben in Eitelsbach, deren Parzellen im berühmten Karthäuserhofberg liegen und das kühle Ruwer‑Schieferterroir besonders dicht abbilden. Die Trauben stammen aus der Parzelle „Sang“ in der Grossen‑Gewächs‑Lage Karthäuserhofberg; trocken ausgebaut ergibt das einen straffen, zitrisch geprägten Riesling mit salziger Mineralität, kühlem Charakter und langem Reifepotenzial von deutlich über zehn Jahren.

Farbe:
Sattes Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:
Die Nase des 2023 Eitelsbacher Alte Reben vom Karthäuserhof scheint förmlich aus dem Glas zu springen: Unter anfänglicher Sponti-Würze erstrahlen zitrische Noten nach Zitronen Zesten, Salzzitronen und Zitrus-Blüten, gestoßene Austernschalen und Grapefruit. Hinzu kommen Quitte sowie die markante Schieferwürze des Ruwer Tals, die mit etwas Reife an Cassis erinnert.

Mund:
Mit glockenklarer Ansprache am Gaumen wirkt er fast kristallin in seiner Gesamtstruktur. Die geschliffen klare Frucht fügt sich nahtlos mit der straffen Säure und salziger Mineralik zusammen, transparent mit vibrierender innerer Spannung. Die Textur mit feinem Extrakt wird am mittleren Gaumen von der schiefrigen Würze grundiert, hinzu kommen Aromen nach Cassis, Grapefruit und weißem Kampot Pfeffer. Note. Ein Wein mit Tiefe, Schmelz und langem, herb-mineralischem Finish.