Karthäuserhof

Riesling Karthäuserhof Grosses Gewächs

2023, 750 ml

Deutschland, Mosel

9912025004

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Marinierter Kaisergranat mit Zitronenthymian-Öl, knackiger Fenchelrelish und heller Grapefruit-Vinaigrette.

Gebratene Wachtelbrust mit Kräuterkruste, junger Sellerie und würziger Jus.

Sashimi vom Hamachi mit Koriander, Nashi-Birne und leicht salziger Yuzu-Marinade.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.11.2025

Info:

Die Trauben dieser traditionellen Lage wachsen an einem gesegneten Ort. Dieses Seitental der Ruwer ist spektakulär. Die Trauben entstammen der Parzelle Kronenberg, eine historische Gemarkung im Karthäuserhofberg mit 100 Jahre alten Reben.

Die Reben werden klassisch in ganzen Trauben gepresst. Die langsame Gärung in dem traditionellen Keller findet im Holz statt. Für ganze zwei Winter darf der Wein für 16 Monate auf der Vollhefe reifen.

Ein wirklich trockener Riesling mit lediglich 0,5g/l Zucker ist ein Exempel bei hohen 8,5g/l Säure – ein Wein für die Ewigkeit.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit grünlichen und hellen Reflexen

Nase:

Die Aromatik öffnet sich mit einer erhabenen, klar konturierten Rieslingfrucht aus kühlem Klima und dem typisch vielschichtigen Kräuterstrauß des Kratäuserhofs. Das kühle, rassige Element des Seitenteils tritt präzise hervor, begleitet vom unverkennbaren Duft des blank liegenden Schiefergesteins unterhalb der Reben. Die Frucht ist pointiert und feinbitter akzentuiert: Grapefruit, Bergamotte, ein Hauch Bitterorange, dazu herbe Birne, saftige Nashi-Birne und frisch aufgeschnittener weißer Pfirsich. Die Kräuter zeigen sich klar strukturiert durch Zitronenmelisse, Kerbel, duftigen Zitronenthymian, Koriander und einen Anflug Minze. Das Steinige wirkt in der Jugend noch verspielt und charmant, lässt seine dunklere, tiefere Mineralik aber bereits erahnen – ein subtiles Versprechen auf große Langlebigkeit.

Gaumen:

Am Gaumen bündeln sich Frucht, Kräuter und Mineralik zu einem geradlinigen, druckvollen Fluss. Die Säure ist perfekt integriert, nie spitz, sondern tragend und elastisch, mit langem aromatischem Nachhall. Die Aromen wirken hier noch heller als in der Nase, haften eng an der Säurestruktur und erzeugen ein präzises, kühles Aromenspektrum. Das steinig-salzige Element zeigt sich überraschend karg und sehnig, was dem Wein einen bemerkenswert trockenen, klaren Charakter verleiht. Trotz präsenter Frucht wirkt der 12%-Riesling „trocken trocken“, mit feiner Adstringenz und exzellentem Trinkfluss. Im Finale hellt er weiter auf, kombiniert frische Fruchtakzente mit feinen, positiven Bitterstoffen und einer ätherischen Brise, die den Nachhall belebt und energetisiert. Ein duftiger, subtiler, sehr langlebig wirkender Riesling mit beeindruckender Länge.