



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT

Scharzhofberger

SAAR WILTINGEN

KLASSIFIKATION	VDP.GROSSE LAGE®
PRÄDIKAT	Spätlese
LAGE	Scharzhofberger
GESCHMACK	fruchtsüß
JAHRGANG	2016
FLASCHENGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	7,5 % Vol
RESTSÜßE	69,3 g/l
SÄUREGEHALT	8,6 g/l
PASST ZU	gehaltvolle, würzige Speisen

PROFIL

Ein Wein zum niederknien! Ein strahlender Auftritt auf der Zunge mit viel Mineralität und Tiefe und wunderbarem Süße-Säure-Spiel. Dezente Fruchtaromen von getrockneten Aprikosen, Cassis, Rhabarber und feuchtem Schiefer steigen in die Nase. Ein eleganter Wein mit unendlicher Leichtigkeit und einem feinmineralischen Abgang.

BEWERTUNG

Mosel Fine Wines – 95 Punkte
The Fine Wine Review – 94 Punkte
Jancis Robinson – 17 Punkte
JamesSuckling.com – 89 Punkte
Decanter World Wine Awards 2018 - Bronze
Robert Parker - 92 Punkte
Restaurant Wine - 4+ Sterne

PASST ZU...

Hervorragend zu gratiniertem Ziegenkäse, Scampispießern mit Zitronengras, leichten, fruchtigen Curries, asiatisch angehauchten Gerichten, zu Speisen mit Schärfe, Ingwer, Kokosnuss-Saucen, Sushi mit Wasabi und Sojasauce und ein echter Knaller zu Jakobsmuscheln!

JAHRGANG

Am Ende wird alles gut...

Das Weinjahr 2016 stellte viele Winzer und ihre Maschinen vor eine harte Geduldsprobe. Doch auch wenn der Start holprig war, so überraschen die Resultate ungemein.

Es begann mit einem untypisch milden Winter, mit sehr wenigen frostigen Tagen und Nächten. Das Frühjahr startete sehr nass und im Durchschnitt etwas kälter als im Vorjahr. Die ausgiebigen Niederschläge erschwerten nicht nur die



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT

Befahrbarkeit der Weinberge, sondern beeinflussten ebenso negativ das Blühverhalten der Reben. Die unglaubliche Menge der Niederschläge im Mai, Juni und Juli stellte perfekte Bedingungen für den falschen Mehltau dar, der sich so rasant verbreiten konnte. Die lange Blühphase sowie Hagel und falscher Mehltau führten teilweise zu enormen Ertragsausfällen, welche diesen Jahrgang quantitativ zu unserem dritt kleinsten Jahrgang der letzten 30 Jahre machten.

In letzter Minute bekam der alte Winzerspruch „Der Wein ist noch nicht im Keller“ eine neue Bedeutung: Auf einen trockenen August folgte ein herrlich sonniger und sehr warmer September, der goldgelbe Trauben heranreifen ließ. Der kühle und trockene Oktober ermöglichte eine relativ späte und lange Weinlese, die uns reifes und vor allem gesundes Lesegut einbrachte. Die geringen Erntemengen äußerten sich sehr positiv in der Traubenqualität. Die technische Modernisierung unserer Kelteranlagen mit dem Fokus auf pure Qualität durch schonendste Verarbeitung bescherte uns Moste, die mit vielfältigen konzentrierten Fruchtaromen, reifen Säuren und einer ausdruckstarken Mineralik begeistern.