



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT

Scharzhofberger

SAAR WILTINGEN

KLASSIFIKATION	VDP.GROSSE LAGE®
PRÄDIKAT	Kabinett
LAGE	Scharzhofberger
GESCHMACK	feinherb
JAHRGANG	2018
FLASCHENGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	11,5 % Vol
RESTSÜßE	20,9 g/l
SÄUREGEHALT	6,4 g/l

PROFIL

Dieser Kabinett von der Saar zeigt seine Herkunft „par Excellence“! Mineralisch saftig mit einer feinen Frucht von Quitte und einem gesunden Druck im Nachhall, das sind die Markenzeichen von diesem Saar-Riesling. In der Nase vordergründig dunkle Waldfrüchte und saftige Brombeere, abgerundet durch schmeichelnde Aromen von rotem Weinbergs-Pfirsich. Die dezente Spontinote und der zart salzige Abgang machen diesen Scharzhofberger unverwechselbar.

BEWERTUNG

Robert Parker - 92 Punkte
Wine Enthusiast - 91 Punkte
Meininger Weinwirtschaft - 91 Punkte
Mosel Fine Wines - 91 Punkte
Gault & Millau 2020 - 91 Punkte

PASST ZU...

würzig bis pikanten asiatischen Gerichten, orientalischen Speisen mit Früchten, Schweinefilet mit karamelisierendem Knoblauch und Orangensauce oder einfach zu einem nicht zu kräftigen Blauschimmelkäse.

JAHRGANG

Das Jahr startete NASS, gefühlt waren es drei Monate mit geballten Niederschlägen.

Der Frühling war warm und trocken – beides Bedingungen, die einen frühen Austrieb begünstigen.

Im Sommer stiegen die Temperaturen Tag für Tag. Probleme gab es jedoch nur für junge Rebanlagen, Reben deren Wurzelwerk noch nicht die Tiefe erreicht hat, um trockene Perioden ohne Beeinträchtigung zu überstehen.

Zur Lese bescherte uns die Natur traumhafte Bedingungen und einen „goldenen Herbst“. In der Spitze konnten wir verschiedene Trockenbeerenauslesen mit bis zu 260°Oe selektieren. Die extra Portion Wärme brachte eine außergewöhnliche Reife, Aromatik und Mineralität, gekrönt von einer tollen Quantität!



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT

Fazit: Ein Jahr der Superlative im Namen der Sonne!