



# Scharzhofberger

SAAR WILTINGEN

<b>KLASSIFIKATION</b>	<b>VDP.GROSSE LAGE®</b>
<b>PRÄDIKAT</b>	<b>Auslese lange Goldkapsel</b>
<b>LAGE</b>	<b>Scharzhofberger</b>
<b>GESCHMACK</b>	<b>edelsüß</b>
<b>JAHRGANG</b>	<b>2017</b>
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	<b>0,375 l</b>
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	<b>7,5 % Vol</b>
<b>RESTSÜßE</b>	<b>100,0 g/l</b>
<b>SÄUREGEHALT</b>	<b>9,7 g/l</b>
<b>PASST ZU</b>	<b>gehaltvoll-fette Speisen &amp; Dessert</b>

## PROFIL

Diese Auslese zeigt ein unglaublich facettenreiches Bukett von Cassis, Brombeere, Kräuternoten und Heuaromen. Am Gaumen und im Abgang trifft man auf ein explosionsartiges und fast endlos lang anhaltendes Feuerwerk an feiner Fruchtsüße mit Aromen von Rosinen und etwas Honig. Die frische Säure und die kitzelnde Mineralik runden das Gesamtbild ab. Im Abgang eine leicht salzige Note.

## JAHRGANG

Mut zur Herausforderung...

Das Jahr begann mit einem sehr warmen Frühjahr welches den frühen Austrieb der Reben förderte. Das Frostrisiko war sehr hoch und wie befürchtet wurden die sich bereits fächernden Knospen „von den Eisheiligen überrannt“. Eine Schönwetterperiode nach diesen kalten Tagen ließ die sekundären Augen schnell wachsen, was den Verlust durch den Frost partiell minimieren konnte. Zur Blüte herrschten nahezu perfekte Bedingungen.

Die heißen Tage des Frühjahrs brachten allerdings auch ihre Schattenseiten mit sich: vor allen Dingen die jungen Weinberge hatten aufgrund des niederschlagsarmen Winters mit großem Trockenstress zu kämpfen. Alte Reben mit erschlossenen Wasserressourcen hingegen profitierten von dem verlängerten Zyklus. Das Weinjahr verging gefühlt sehr schnell und die Reife war im Durchschnitt letztendlich zwei Wochen früher an, als das langjährige Mittel. Allerdings brachten die verregneten Monate Juli und August eine frühe und unreife Botrytis mit sich.

Mit einer großen Lesemannschaft standen wir gut vorbereitet schon am 21.9. bereit, um mit der Vorlese zu beginnen. Die Lese 2017 war somit die bislang früheste Weinernte in der Geschichte des Weingutes. Unser größtes Augenmerk galt der akribischen Selektion von Trockenbeeren- und Beerenauslesen, der Trennung von gesunden Trauben und solchen mit Botrytis.

Dieses Engagement bescherte uns tolle Ergebnisse! Während der relativ kurzen Lese reduzierten sich die anfänglich hohen Säuren von 13g/l auf 9-10g/l. Auch die Aromatik veränderte sich von Tag zu Tag, hin zu reifer Frucht und Fülle.