



Josephshöfer

MOSEL GRAACH

KLASSIFIKATION	VDP.GROSSE LAGE®
PRÄDIKAT	Spätlese
LAGE	Josephshöfer Monopol
GESCHMACK	fruchtsüß
JAHRGANG	2019
FLASCHENGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	7,5 % Vol
RESTSÜßE	93,8 g/l
SÄUREGEHALT	8,9 g/l

PROFIL

Aromen von Botrytis und nassem Schiefer begleiten das erste Duftbild in der Nase, die aber sofort den feineren Fruchtaromen Platz machen: Aprikose, Rosinchen, und Orangenchutney brechen sich Bahn und bilden auch das geschmackliche Fundament.

Unglaublich dichte Mundfülle mit schmeichelnd-frischem Süße/Säure Verhältnis. Ein harmonisch, fulminanter Abgang. - einfach traumhaft!

BEWERTUNG

Gardini Notes.com, Luca Gardini - 99 Punkte
Mosel Fine Wines - 92 Punkte
falstaff Weinguide Deutschland 2021 - 92 Punkte

PASST ZU...

Ragouts, Pilzen, Pasta in cremigen Saucen, Geflügel, Wildgeflügel, milden asiatischen Gerichten aus dem Wok, Risotto oder einer Käseauswahl.

JAHRGANG

Die trockenen Böden wurden über den Winter nur mäßig mit Wasser versorgt. Mitte April, der 2 °C wärmer war als das langjährige Mittel, fingen bereits die Knospen an zu schwellen. Am Osterwochenende waren innerhalb weniger Tage die Triebe in all unseren Lagen gewachsen.

Am 5. & 6. Mai senkte sich das Quecksilber in den Minusbereich und viele der jungen Triebe wurden durch den Frost zerstört, was unseren Ertrag bereits jetzt um ca. 25% reduzierte.

Frühjahr und Sommer waren sehr sonnig, auch die Blüte verlief in allen drei Flusstälern zügig von Mitte bis Ende Juni. Zwei Hitzewellen mit Rekordtemperaturen im Juli und August von 41,6°C, bzw. 35°C, verursachten weitere Ernteeinbußen.

Nach dem Sommer waren die Beerenhäute fest und unflexibel. Durch den Regen zum Erntebeginn platzten die Träubchen auf; die Weinernte 2019 stand damit unter dem Motto „Selektion“. Die Lese begann am 23.9. und endete am 17.10.2019 mit einem Ertrag von 35 hl/ha. Die Mostgewichte lagen in der Regel zwischen 90° und 110°Oe.