



REICHSGRAF
VON
KESSELSTATT

Josephshöfer

MOSEL GRAACH

KLASSIFIKATION	VDP.GROSSE LAGE®
PRÄDIKAT	Auslese Goldkapsel
LAGE	Josephshöfer Monopol
GESCHMACK	edelsüß
JAHRGANG	2003
FLASCHENGRÖßE	0,375 l
ALKOHOLGEHALT	8,5 % Vol
RETSÜßE	93,5 g/l
SÄUREGEHALT	6,7 g/l

PROFIL

saftig gelbe Frucht, die alle Sinne berührt, angeführt von Zitronenmelisse, mit einem Hauch von Honig. Kompakt und füllig auf der Zunge, gute Struktur, die auch den Gaumen einnimmt. Die Fruchtsüße steht in wunderbarer Harmonie zu strahlender Säure und Mineralität, „unendlicher“ Abgang, enormes Potential

BEWERTUNG

18+ Punkte . Jancis Robinson
92 Punkte – Wine Spectator
93 Punkte – Mosel Fine Wines

PASST ZU...

Apfeltarte, Entenleberpastete, Waildpastete, Soufflé von Roquefort, Käsevariationen, Blauschimmelkäse

JAHRGANG

Dem recht feuchten Jahreswechsel folgte ein warmer und trockener Winter. Auch über die gesamte Vegetationszeit hinweg, bis Ende September, war es wärmer und trockener als im langjährigen Mittel. Die Blüte verlief hervorragend und die Reben wuchsen ungewöhnlich schnell. Ende Juni verzeichneten wir einen 3-wöchigen Vegetationsvorsprung.

Die Wasserversorgung hatten wir jedoch aufgrund unserer niedrigen Erträge, dem hohen Anteil an Dauerhumus, sowie häufigem Mulchen und Auflockern der Böden gut im Griff. Über den Niederschlag im August waren wir sehr glücklich. Die extreme Hitze hörte ebenfalls Mitte August auf, wodurch die Trauben dann schnell heranreiften. (Schwerere Regenfälle Ende September begünstigten eine langsame Botrytis-Entwicklung, im Besonderen an der Saar, Sonnenbrand und Trockenheit führten zu einer beträchtlichen Ertragsminderung.) Am 6. Oktober begannen wir mit der Lese.

Das Traubenmaterial war einmalig, sehr gesund und ausgereift, mit einer Frucht wie seit 30 Jahren nicht mehr. Um Langlebigkeit zu garantieren, werden wir die Weine in diesem Jahr noch länger als sonst auf der Feinhefe belassen.