



Scharzhofberger

SAAR WILTINGEN

KLASSIFIKATION	VDP.GROSSE LAGE®
PRÄDIKAT	Eiswein
LAGE	Scharzhofberger
GESCHMACK	edelsüß
JAHRGANG	2007
FLASCHENGRÖßE	0,75 l
ALKOHOLGEHALT	6,5 % Vol
RESTSÜßE	171,3 g/l
SÄUREGEHALT	7,1 g/l
PASST ZU	gehaltvoll-fette Speisen & Dessert

PROFIL

Ein Powerpaket mit enormer Dichte und grandioser Eleganz! Im Duft lebt ein ganzer Früchtekorb auf: reife Träubchen, weißer Pfirsich, Birne, Melisse und Jasminblüten. Sehr saftiger, komplexer Auftakt auf der Zunge. Es kommt eine feine aber präsente Säure und Mineralität hinzu, die dem Wein ein festes Gerüst gibt. Die luxuriöse Süße lässt die Aromatik aufleben. Ein enormer Nachhall macht dieses Elixier unvergessen; grandioses Finish.

JAHRGANG

Beim Jahrgang 2007 lacht das Winzerherz, denn wann hatten wir jemals einen Jahrgang, der gleichzeitig hervorragende Qualität und gute Mengen hervorgebracht hat. Die Rieslinge sind einmalig. Der Most zeigte sehr viel Frucht mit rassigen, reifen Säuren und einer wunderbaren Mineralität. Im Aroma duften die erstgelesenen Trauben nach Zitrus, später gelesene Weine nach Cassis, reife Birne und Pfirsich. Prägend für die Mineralität und Frucht des Jahrgangs ist die 3 - 4 Wochen frühere Blüte und damit eine besonders lange (150 – 170 Tage) Vegetationsperiode bis zur Lese. Der Sommer war warm, vereinzelt mit Niederschlägen, vor allen Dingen im August. Die Trockenperiode ab September steigerte die Reife und damit die Qualität der Trauben nochmals entscheidend. Die Botrytis setzte erst in den letzten fünf Tagen der Lese ein.

Die lagenspezifischen Eigenarten bei diesem Jahrgang kommen wieder besonders zum Ausdruck. Die Spontanvergärung, die aufgrund der guten Nährstoffversorgung sehr gut verlief, unterstützt die Persönlichkeit der einzelnen Weine noch mehr.