



REICHSGRAF VON KESSELSTATT

Name des Weines:

2008 Scharzhofberger* GG**

1 Riesling, Saar

Robert Parker Wine Advocate – 89 Punkte

Fallstaff – 87+ Punkte

Das Weingut:

Reichsgraf von Kesselstatt feierte 1999 sein 650jähriges Jubiläum.

Auf unseren 36 ha Weinbergslagen an Mosel, Saar und Ruwer wird ausschließlich Riesling angebaut - dem unsere Leidenschaft gehört. Alle Weine werden auf Schloss Marienlay im Ruwertal in kleinen Edelstahlgebunden vinifiziert. Bei der Gärung kommen natürliche Hefen zum Einsatz. Ziel ist es die herrliche Fruchtsäure und die individuellen Merkmale jeder Spitzenlage zu bewahren. Das Weingut ist Mitglied des Grossen Ring VDP Mosel-Saar-Ruwer.

Der Jahrgang:

Nach einem milden Winter war der Austrieb regelmäßig mit gutem Fruchtansatz. Die Blüte begann an der Mosel am 9. an Saar und Ruwer am 13. Juni. Die Vegetation im Sommer - weder zu warm noch zu kalt mit regelmäßigen Niederschlägen – war perfekt für das Wachstum der Reben. Ungewöhnlich kalt mit wenig Sonnenschein war der September, was zu einer Verzögerung der Reife geführt hat. Hierdurch ist der Jahrgang mineralischer und leichter als seine Vorgänger. Prägend für diese Mineralität und die Feinfruchtigkeit des Jahrgangs war wieder die lang andauernde Vegetationsperiode von der Blüte bis zur Lese von 120 Tagen und mehr. Zur Qualitätssteigerung haben wir im Juli Trauben geteilt, die grüne Lese im August vorgenommen, die Rebstöcke auf der Schattenseite entblättert, die Traubenzone für die Grossen Gewächse komplett entblättert und bei der Lese viel vorgelesen und selektiert. Das Entblättern der Traubenzone und Ausdünnen Anfang September reduzierte den Botrytisbefall erheblich. Die Trauben waren sehr gesund und die Botrytis setzte erst in den letzten Tagen der Lese vermehrt ein. Wir setzen weiterhin auf die Spontanvergärung, die aufgrund der guten Nährstoffversorgung sehr gut verläuft. Unsere Rieslinge zeigen sehr viel Frucht mit rässigen, reifen Säuren und einer wunderbaren Mineralität. Sie bestechen durch Frische, Eleganz und Leichtigkeit.

Der Weinberg / Das Terroir:

Die wohl berühmteste und kühlfeste Lage der Saar – der Scharzhofberg – liegt in einem Seitental der Saar. Sie wurde auch von Hugh Johnson und Stuart Pigott als **1** „Erste Lage“ klassifiziert. Das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt ist mit 6,6 ha einer der größten Besitzer im Scharzhofberg. Der Südhang mit 35-60 % Steigung besteht aus lösshaltigem, grobem grauem und rötlichem Schieferboden mit einem bis zu 70%igen Schieferanteil. Der Boden ist weniger verwitterungsfähig als der des Kaseler Nies'chens an der Ruwer.

Prägnant für den Scharzhofberg ist die tiefe, salzige Mineralität und die ausgeprägte, feine Eleganz. Selbst bei sehr hoher Reife weisen die Weine immer noch ein erstaunliches Füllhorn reifer Früchte auf. Dieser Langlebigkeit und Vitalität verdankt der Scharzhofberg seinen weltweit legendären Ruf.

Die Weinbeschreibung:

Der Edle – Pikant und animierend mit dem wunderbaren Duft von reifer Brombeere, roter Johannisbeere, und saftigem Pfirsich. Typisch für den Scharzhofberger ist eine sehr ausdifferenzierte, salzige Mineralität, die mit der Reife noch ausgeprägter wird und sich mit Eleganz und Geschmeidigkeit vereint. Dieser Edelmann entstammt aus bis zu 80-jährigen wurzelechten Reben im Herzen des Scharzhofbergs.

Speisempfehlung:

Sülze vom Tafelspitz, Pasteten, Carpaccio, gebratene Rotbarbe, Seesunge auf Rieslingschaum, Jakobsmuscheln, Scampi-Spieße, Kalbsbries, geschmortes und gebratenes Kalbfleisch.

Anlysedaten:

12,0 % vol. Alkohol

7,0 g/l Restzucker

5,8 g/l Säure

Expertise erstellt im August 2009

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt - Schlossgut Marienlay – 54317 Morscheid im Ruwertal – Tel. 06500/91690 – Fax 06500/916969

Internet: www.kesselstatt.com – e-Mail: weingut@kesselstatt.de – Ust-IdNr.: DE 811 177 598 – VSt-Nr.: DE 6550 070 34 2

Reichsgraf von Kesselstatt GmbH – Amtsgericht Trier, HRB 1739 – Geschäftsführer : Annegret Reh-Gartner

Sparkasse Trier, Bankleitzahl 585 501 30, Kontonummer 123 232

