

2011 Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese #31

Der Scharzhofberg ist die legendäre Schieferlage an der Saar und der Scharzhofberger einer der berühmtesten Weine Deutschlands, ein Mythos mit Weltruf.

1895 schreibt der Wiltinger Dechant Christoph Schaufpler über die Lage: „Auf dem Wiltinger Bann hat der König aller Weine des Trierschen Landes, der berühmte Scharzhofberger, seinen Sitz. Aber leider wegen seines hohen Preises ist es nur wenigen Sterblichen vergönnt, an diesem duftenden Rebenblut sich zu laben.“

Ebenso königlich präsentieren sich unsere Trockenbeerenauslesen aus 2011, die nicht nur uns absolut begeistern: (Zitat)...mit einer traumhaft komplexen, spektakulär reichhaltigen und ungemein verführerischen, erotischen Frucht sowie einer geradezu irren Mineralität.

Der Wine Advocate honoriert diese sensationelle Qualität mit 99 und 100 Punkten (siehe unten).

*Artikel-Nr.: 411186K
Rebsorte: 100 % Riesling
Ausbau: 2 Jahre Edelstahl
Abfüllung: September 2013
Alkohol: 6 % Vol.
Säure: 11,8 g/l
Restzucker: 351 g/l*

Weinstil: Edelsüß

*Weinbau: Naturnabe Bewirtschaftung
Ertragsreduzierung, späte selektive Lese von Hand,*

*Weinbereitung: spontan vergoren, lange Reifezeit, handwerklicher Ausbau
ohne Schönungsmittel*

Empfehlung:

Qualitätsstufe: VDP. GROSSE LAGE Trockenbeerenauslese

Boden: feinste, mineralreiche, blaue Devonschieferverwitterungsböden

Bewertung/Presse:



WINE ADVOCATE

Rating 99 Drink Date 2020 – 2120 Reviewed by Stephan Reinhardt Issue Date 27th Apr 2018

The Wine AdvocateThe 2011 Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese (AP #31) is incredibly rich and intense on the nose, offering pure stone fruit and very fine botrytis aromas along with honey notes and the delicate slate spiciness of the Scharzhofberg. Viscous, piquant, pure and fresh on the dense and concentrated but nevertheless highly refined palate, this outstanding TBA has fascinating crystalline acidity and weightless elegance. The finish is pure and fresh but intense like a Tokaji Eszencia. There is just one reason the wine doesn't get 100 points: AP #32 is even finer, and I couldn't give 101 points. Since most of our readers will never have the chance to taste the #32 legend (that will probably be auctioned in Trier one day), they should enjoy AP #31 as a virtually perfect TBA. Tasted March 2018.. “