

Verkostungsnotiz

Datum 10.5.2020

Autor Winfried und Marlies Christ

Name/Bezeichnung: Scharzhofberger

Rebsorte: Riesling

Jahrgang: 2018

Winzer/Weingut: Van Volxem

Lage: Scharzhof, südöstlich von Wiltingen, **die** Lage an der Saar

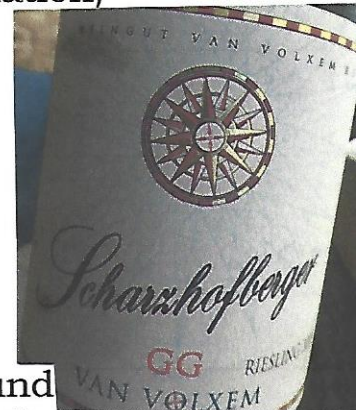
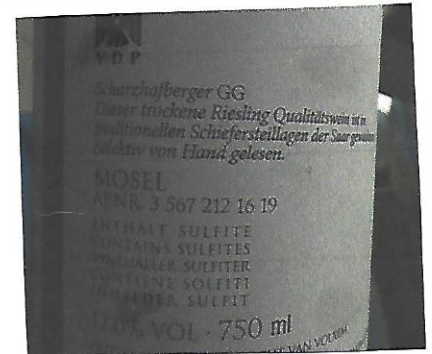
Region: Saar (eigentlich Mosel nach der neuen Klassifikation)

Herkunftsland: Deutschland

Qualität: Großes Gewächs nach VDP

Geschmacksrichtung: trocken

Alkohol 12,0



Nase (riechen): reife gelbe Früchte wie Aprikose, Pfirsich und Mirabelle, dazu kräutrig würzig, und schon in der Nase diese für die Saar typische Schiefer-Mineralität

Mund (schmecken): saftiges Säurespiel mit schöner Cremigkeit, fruchtiger Note und würzigem Nachhall

Notizen: Das für den feinen Blauschiefer dieser magischen Lage typische, saftige Säurespiel fordert fortwährend einen nächsten Schluck. 1895 schrieb der Wiltinger Dechant Christoph Schaufler 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.“

In der FAZ vom 10.5. schreibt deren Weinkritiker zum Scharzhofberger Riesling: „sensationell in seiner Klarheit, Präzision und Finesse. Es sind die teuersten, aber auch feinsten Rieslinge Deutschland und Ikonen der Rieslingkultur. Er verkörpert all das, was Saar-Rieslinge einzigartig macht: glanzhell in der Farbe, glockenklar und hochfein im Duft, mit feinwürziger Schiefernote und dieser sagenhaften Geschmacksfülle bei irrealer Leichtigkeit und Balance.“

Für einen sonnigen Muttertag in Corona-Zeiten ein wahrhaftiges Genußerlebnis.