

WEINGUT
LANIUS-KNAB
OBERWESEL



2021 Engehöller Bernstein Am Lauerbaum
Riesling Grosses Gewächs

Oberwesel liegt mitten im romantischen Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal. Das mittelalterliche Oberwesel steht für den Ursprung der Rieslingkultur am Rhein und lebt sie noch heute. Weinmachen ist in der Familie Lanius seit über 250 Jahren eine Tradition. Wir produzieren rassig-elegante Rieslinge, fruchtbetont und mineralisch mit hohem Alterungsprozess.

Dieses Große Gewächs stammt aus der Katasterlage Engehöller Bernstein „Am Lauerbaum“. Sie bildet das Herzstück des Bernsteins, ein exakt südlich ausgerichtetes, extrem steiles Amphitheater. Zu fast 100 Prozent dominieren hier brauner und grauer Schiefer. Die Lage Am Lauerbaum war schon in der Preußischen Lagenklassifikation von 1803 als eine der drei höchstbewerteten Lagen im Oberen Mittelrheintal bekannt.

Der Jahrgang:

Das Jahr 2021 begann mit ausreichend Niederschlägen und spätem Austrieb und Blüte. Der Sommer war eher kühl. Ein goldener Oktober mit einer langsamen und gleichmäßigen Reifepériode sorgte für schön aromatische Trauben, die Säurewerte blieben stabil. Die 2021er Weine zeigen sich mit europäischer Frucht, kühler Frische und sind von hoher Spannung.

Beschreibung:

Das Große Gewächs von der Katasterlage Am Lauerbaum verführt mit einem Aroma exotischer Früchte wie Litschi und Orangen. Erfrischend dazu ist der zarte Duft junger Kräuter wie Zitronenmelisse und Waldmeister. Dadurch präsentiert sich dieser Riesling strahlend frisch und überzeugt mit einer ruhigen Kraft, die nicht mehr enden will.



Lage:

Der Wein stammt aus unserem besten Weinberg, einer Senke in einem Seitental von Oberwesel, dem Steilhang Bernstein Am Lauerbaum.

Boden:

Geologisch dominiert von braunem und grauem Schiefer

Hangneigung:

Bis zu 80% nach Süden geneigt.

Herkunft: Oberwesel

Rebsorte: 100% Riesling

Verschluss: Drehverschluss

Aromen:

Lychee, oranges, lemon balm and woody, fresh and powerful

Speisenempfehlung:

Herzhafte Fleischgerichte, Kalbsfilet in der Kräuterkruste, Kaninchenrücken

Qualitätsstufe: VDP.Grosses Gewächs

Alkohol: 13,5%

Gesamtsäure: 9,4 g/l

Restzucker: 6,3 g/l

Lagerfähigkeit: 30+ Jahre



Der VDP.Adler mit der Traube ist der Garant für unverfälschten Weingenuss. Umschließt er den Flaschenhals, kann man sich darauf verlassen, einen der besten deutschen Weine von einem der renommiertesten Weingüter des Landes gewählt zu haben.