

WEINGUT  
**LANIUS-KNAB**  
OBERWESEL



2023 *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

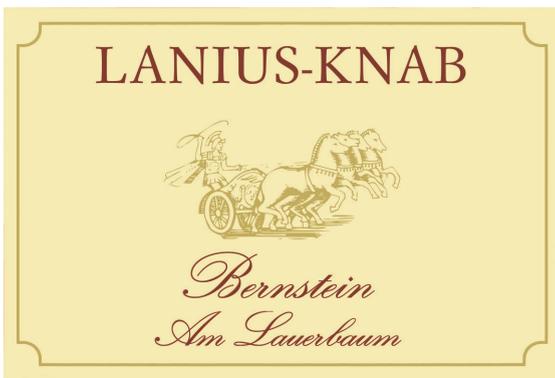
Lauerbaum war schon in der Preußischen Lagenklassifikation von 1803 als eine der drei höchstbewerteten Lagen im Oberen Mittelrheintal bekannt.

#### Der Jahrgang:

Das Jahr 2023 brachte mildes, aber warmes Wetter mit genügend Niederschlägen. Der außergewöhnlich warme Spätsommer sorgte für eine gute Traubenreife und Aromenentfaltung. Die 2023er Weine zeigen sich daher mit intensivem und komplexem Aroma reifer Früchte, sind saftig, frisch und harmonisch ausbalanciert.

#### Beschreibung:

Ein harmonisches Zusammenspiel von feiner Frucht und einer zarten mineralischen Note machen die Rieslinge aus dieser Lage unverkennbar. Das junge 2023 Engehöller Bernstein am Lauerbaum GG präsentiert sich mit ebendiesen zarten Fruchtaromen von Weinbergspfirsich, Grapefruit und saftiger reifer Passionsfrucht, Wiesenkräutern und Salbei. Die kraftvolle und salzige Mineralität und beeindruckende Dichte am Gaumen sind genug Substanz für die nächsten Jahrzehnte!



#### Lage:

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

#### Boden:

Geologisch dominiert von braunem und grauem Schiefer

#### Hangneigung:

Bis zu 80% nach Süden geneigt.

#### Herkunft:

Oberwesel

#### Rebsorte:

100% Riesling

#### Verschluss:

Drehverschluss

#### Aromen:

Eine harmonische Symphonie von Pfirsich, Grapefruit und Maracuja, Wiesenkräuter, mineralische Würze

#### Speisenempfehlung:

Rheinischer Sauerbraten, Kalbsschnitzel mit Herzoginnenkartoffeln

#### Qualitätsstufe:

VDP.Grosses Gewächs

#### Alkohol:

14,5 %

#### Gesamtsäure:

6,9 g/l

#### Restzucker:

3,8 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.