

Klarer Tropfen mit kühler Eleganz

EXPERTISE Weingut Sohns 2016er Lorchhausener Seligmacher Riesling besticht mit animierender Säure

Von Marcella Schaefer

WIESBADEN. Die Lage Seligmacher aus Lorchhausen bringt einen ganz speziellen Rieslingtyp hervor. Er ist klar, präzise, griffig mit kühler Eleganz. Etwas für Riesling Fans, die die animierende Säure zu schätzen wissen. In der Nase bestechen die gelben Aromen. Wilde Mirabellen, etwas Marille und gelbe Blüten lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Am Gaumen erzeugt die fast schon vibrierende Säure mit der präsenten salzigen Mineralität einen wunderbaren Trinkfluss. Das macht Lust auf ein zweites Glas!

Ausschließlich von Hand geerntet

Mit 60 Prozent Neigung wird die Steillage Seligmacher ausschließlich von Hand geerntet. Seit 2014 bewirtschaftet das Geisenheimer Weingut Sohns, das in dritter und vierter Generation geführt wird, nun Teile dieser Lage. Nach dem ersten Jahrgang waren die Betreiber des Familienweinguts mit einem Betrieb von acht Hektar schon so begeistert, dass sie

*Von der
Sommelière
empfohlen*



Marcella Schaefer,
Sommelière vom Nassauer Hof

2015 die Parzelle direkt erweiterten.

An der nördlichsten Weinlage des Rheingaus ist der Schieferboden die typische Bodenart. Dieser erwärmt sich rasch, heizt stark auf und speichert die Wärme am Tag. Die Wärme wird am Abend oder wenn sich die Wolken vor die Sonne schieben wieder abgegeben. Eine erhöhte Bodentemperatur und das warme Bestandsklima fördern das Wachstum und den Reifeprozess. Der Lorchhäuser Seligmacher ist derzeit einer der Favoriten von Michael Kammermeier, unserem Küchenchef des Restaurants „Ente“ in Wiesbaden.

i Weinfest-Preise: Glas 3,50 Euro,
Flasche 21 Euro