

Joh. Jos. Prüm Verführerische Elfen

Auf trinkreife Rieslinge des Mosel-Kultweinguts «JJ» Prüm musste man immer lange warten. Beim neuen Jahrgang ist das anders: die 2009er sind schon jetzt veritable Edeldrogen.

Geliebt haben wir die hellen, frühlinghaften Riesling-Elfen von Joh. Jos. Prüm ja immer – allerdings erst im Alter von mindestens 10 (Kabinett), 20 (Spätlesen) oder noch viel mehr Jahren (alle Arten von Auslesen). Warum? Weil uns in den ersten Jahren nach der Füllung der starke Schwefelduft nicht behagte, weder in der Nase noch im Schädel. Es konnte einem schon mal leicht schwindelig werden beim Verkosten des Programms. «Na und?», pflegte der heutige Inhaber Dr. Manfred Prüm dann immer zu sagen: «Die Weine sollen Sie ja auch nicht trinken, wenn sie jung sind, sondern wenn sie reif und schön sind.» Und reif werden die Weine vom 1911 gegründeten Wehlener Moselweingut bekanntlich immer und in der Reife immer verblüffender oder, meiner wegen, auch schöner. Seitdem Prüms Tochter Katharina in die Weinbereitung mit eingreift, sind die Prüm'schen Rieslinge schon weitaus früher zugänglich als noch vor einigen Jahren. So strahlend und fruchtgeprägt wie der feinwürzige 2009er aber war kaum je ein Jahrgang. Und nie zuvor ging ich nach einer Prüm'schen Jahrgangskostung derart schwindelfrei wieder heim wie heuer. Dabei blieb das Spuckfass trocken...

2009 Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett: Rauchige Nase mit sehr feiner Frucht, würziger und tiefer als der Graacher. Pikant und füllig am schon recht komplexen, salzigen Gaumen, dennoch leichtfüßig, im Nachklang eine fast trockene Mineralität hinterlassend. (17,50–20 EUR) **17/20 2011–2022**

2009 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese: Sehr klar und frühlinghaft, sehr feine Schieferwürze, feine gelbe Frucht. Tolle pikante Rasse am Gaumen, lang anhaltende Mineralik, ausdrucksvoll. (21–26 EUR) **17/20 2012–2030**

2009 Wehlener Sonnenuhr Spätlese: Kühl-mineralisch und fast abweisend in der Nase, kompakt. Am Gaumen mit edler Süsse und hochreifer Beerenfrucht, wunderbar

dichte Fruchtausprägung, nachhaltig, enorm saftig. (23–29 EUR)

18/20 2013–2030
2009 Wehlener Sonnenuhr Spätlese Versteigerung: Klares, sehr feines Bouquet mit floraler Würze. Straff, aber feingliedrig und rassig und von sinnlicher Fülle. Elegant, feines Fruchtspiel. (72,83 EUR)

18/20 trinken–2035
2009 Wehlener Sonnenuhr Auslese: Kühle, aristokratische Nase, viel Stein, wenig Frucht, die aber gestochen klar und distanziert, momentan noch recht grün. Würziger Gaumen, nachhaltige, animierende Salzigkeit und pikante Schieferwürze, lang und expressiv, straff und fast verschlossen, aber mit viel Potenzial gesegnet. Grosser Trinkwein. (35 EUR) **18/20 2014–2040**

2009 Graacher Himmelreich Auslese Goldkapsel: Sehr hell und klar, feine Schiefermineralik, tief. Sehr elegant und ausgewogen, ja rund, intensiv in der Frucht, salzige Länge, sehr fein und schon jetzt perfekt zu trinken. (72 EUR)

18/20 trinken–2045
2009 Wehlener Sonnenuhr Auslese Goldkapsel: Kühle und klare Fruchtaromen, Apfel, florale Noten, aristokratischer Ausdruck. Sehr elegant und ausgewogen am Gaumen, konzentrierter Schmelz, sehr klare Fruchtausprägung mit feiner Würze und gut verpackter Säure. (61–78 EUR) **18/20 2012–2045**

2009 Wehlener Sonnenuhr Auslese Versteigerung: Sehr klare, feinste Fruchtaromen mit edler Schiefernote. Am Gaumen brillant, die perfekte Eleganz und Balance! Mit delikater Süsse, die kaum ins Gewicht fällt, da sie von salziger Mineralität und feinsten Rasse verschlungen wird. Edeldroge! (121,38 EUR)

18/20 trinken–2040
2009 Wehlener Sonnenuhr Auslese Goldkapsel Versteigerung: Hochedler Rosinenton. Feinste Fülle mit hochelegantem Schmelz und feinsten Süsse, überaus delikat. Grosser Wein. (242,76 EUR) **19/20 2020–2050**

Egon Müller zu Scharzhof Die Kollektion seines Lebens

Egon Müller IV ist ein Mann im besten Alter und er wird noch viele Weinlesen in den Scharzhof holen. Aber so einen Jahrgang wie 2009 erlebt auch ein Riesling-Gott wie Müller nicht häufig.

2009 Scharzhof #1: Sehr klar und filigran im Bouquet. Am Gaumen ebenfalls filigran und leicht, feinste Rasse, mit erstaunlicher Länge, Substanz und Charakter. Ein wunderbarer Einstieg in die teure Welt des Scharzhofs. Dieser Wein lässt sich auch in 10 Jahren noch trinken. (ca. 14 EUR)

16/20 2011–2020
2009 Wiltinger braune Kupp Kabinett #5, Le Gallais: Sehr klare, präzise Fruchtfeinheit mit delikater Schieferwürze. Saftiger Gaumen mit Substanz und salziger Rasse, lang und generös. (22 EUR) **17/20 2013–2028**

2009 Scharzhofberger Kabinett #6: Sehr klare, frische Frucht. Eine Ausgeburt an Feinheit, saftig und filigran, mit salzigem Abgang, viel Nachdruck und beeindruckender Finesse. (ca. 35 EUR) **17+20 2014–2030**

2009 Scharzhofberger Kabinett #16 Alte Reben Versteigerungswein: Puristisch-mineralischer Gaumen mit saftiger Fülle und pikanter Mineralität, viel Substanz und Kraft, dennoch leicht und fein, sehr lang. Ein grandioser Kabinett. (52,19 EUR)

18/20 2014–2035
2009 Scharzhofberger Spätlese #7: Mit Botrytis, aber wesentlich weniger als in anderen Jahren. Sehr klar und fein, enorm saftige Gelbfrucht. Am Gaumen stringent mineralisch, feine Pikanz, ungeheure Raffinesse, Salzigkeit und Feinheit. Gross und fein. (ca. 65 EUR) **18/20 2015–2040**

2009 Scharzhofberger Spätlese #18: Dicht und komplex im Bouquet, mit sinnlicher Reife und feinsten Botrytis. Viel Spiel, generöse, pikant mundende Reife, ausgewogen und sinnlich, etwas süsser und fülliger als die #7. Salziges, sehr langes Finish, verschwenderisch und doch gotisch. (ca. 65 EUR) **18+20 2015–2050**

2009 Scharzhofberger Spätlese #19 Versteigerungswein: Feinste Präzision und Frische. Edle Süsse, aber nicht verschwenderisch und venusartig, sondern ein kühler, gestochen klarer Sternenhimmel. Am Gaumen intensiv und saftig, wiederum präzise und mit feinsten Rasse wie aufgezogen wirkend, dann sehr lange absurd. Sehr fein, höchste Eleganz. (93,46 EUR)

19/20 2015–2050
2009 Scharzhofberger Auslese #4: Feinste Rosine mit würziger Schiefermineralik. Enorm voller, verschwenderischer Gaumen, aber mit kühler Präzision und Rasse. Feinste Schieferart im Nachklang, enorm subtil.

19/20 2016–2055

2009 Scharzhofberger Auslese #8: Pikante, würzige Art, alles hier ist Rasse und feine Frucht. Enorm trinkig und salzig, lang. (ca. 180 EUR) **19/20 2015–2055**

2009 Scharzhofberger Auslese #9: Aristokratisch kühl, leicht blättrig sogar, Limettennoten. Konzentriert, mit enormer Fülle und Sinnlichkeit, pikante Schieferrasse, sehr lang und intensiv, nachhaltige Frucht. Wer jetzt noch nicht wahnsinnig ist vor Gier, wird es nie mehr. Problem: Der Preis! (ca. 180 EUR) **19+20 2016–2060**

2009 Scharzhofberger Riesling Auslese #10: Egon Müller steht schweigend, denmalgleich neben uns am ovalen Tisch im Flur des Scharzhofes. Seine Frau Valeska hat Geburtstag, in wenigen Minuten kommen die Gäste. Doch der Mann im hellen Sommeranzug am Beginn des Herbstes steht da wie eine Statue. Und wir? Geben uns professionell, innerlich aber jubeln wir wie die Kinder. Grapefruitnoten, pikante Schieferwürze, hochfeine Rosine. Verschwenderisch dichter Gaumen, von pikanter Säure- und Schieferrasse durchzogen. Hochelegant. Geniale Balance. Perfekt. (ca. 180 EUR)

20/20 2016–2060
2009 Wiltinger Braune Kupp Auslese #24 Versteigerungswein, Le Gallais: Kühle, präzise Schieferaromatik. Enorm dicht und konzentriert, leichter Kokoschimmer, dichter Schmelz, enormes Konzentrat, aber auch viel Spannung – ein Wein für die Ewigkeit. (230,62 EUR) **20/20 2020–2070**

2009 Scharzhofberger Auslese #21 Versteigerungswein: Immer wieder dieser grüne Schimmer in den Weinen! Kühle, aristokratische Nase. Am Gaumen pikant und dicht, viskos, mit mineralischer Rasse und Salzigkeit, puristisch eigentlich, und dann diese hochedle Honigsüsse! Ewig lang und ewig salzig. Man erhält den Eindruck, dieser Weine habe einen trockenen Abgang. (570,49 EUR) **20/20 2020–2070**

2009 Scharzhofberger Trockenbeeren- auslese #22 Versteigerungswein: Fassprobe. Die zweite TBA des Jahrgangs. Getrocknete Marillen, Tee, ein Hauch von Zitronenteegranulat, Orangenpaté. Viskos und konzentriert wie eine Tokajer Essenz. Die edle Süsse wird von einer ungemein feinen Säure und noch immer salzigen Mineralik umspielt. Eine TBA kann nicht eleganter, nicht feiner, nicht perfekter, nicht noch einmal so sein. Ein Traum, unglaublich. **20/20 2020–2090**