

Das Weingut Nikolaus Köwerich: **Die süße Magie des Rieslings von der Mosel**

1. November 2019

Die **Feen, Elfen, Helden und Träumer, Fräuleins und Herren** sind los in **Leiwen** an der **Mosel**. Sie **verstecken** sich in **Flaschen**, die von einem Weingut mit **Riesling** befüllt werden: dem **Weingut Nikolaus Köwerich**. Damit es zu **keinen Verwechslungen** kommt und sich jeder **aussuchen** kann, von wem er sich **verzaubern** und **verführen** lassen möchte, tragen die **Flaschen** Namen: „Für **Elfen und Feen**“ - „Für **Träumer und Helden**“ - „Fräulein **Mosel**“ - „Herr **Mosel**“.

Wer sich solchermäßen von **Poesie** und **Wein** locken lässt, darf an der **Himmelstür** des **Rieslings** anklopfen und weiß: So **märchenhaft schön** kann **Mosel** sein. Wer lieber in die **Realität** zurück möchte, sollte sich Zeit nehmen für einen kurzen **Zwischenaufenthalt** beim **Leitspruch** von **Familie Köwerich** im **104. Psalm** der **Bibel**, in dem **Vers 15** einen winzigen **Ansatz** bietet, um zu **verstehen**, warum sie sich **Jahr für Jahr** in der **Steillage** abrackert, woher die **Inspirationen** kommen, mit denen sie im Keller **Rieslinge** zu **Sommer-** wie **Winterträumen** formt, und was sie mit ihren **Weinen** eigentlich sagen will: „Der **Wein** erfreue des **Menschen Herz**.“

Nach dem **Stop-over** kommen wir direkt im **Weingut Nikolaus Köwerich** an. Es liegt **mitten** in dem kleinen **idyllischen Ort Leiwen**,

der von Weinbergen umgeben ist und an einer der schönsten Moselschleifen zwischen Bernkastel und Trier liegt. Hier an der Mosel prägt der Wein nicht nur die Landschaft, sondern seit Jahrhunderten auch die Menschen und deren Leben, das stets auf den Rhythmus der Reben ausgerichtet ist, den die Natur vorbestimmt. So klein Leiwen mit seinen knapp 1.600 Einwohnern auch ist, mit 273 Hektar bestockter Rebfläche ist es eine der größten Weinbaugemeinden an der Mosel.

Das Weingut Nikolaus Köwerich bewirtschaftet insgesamt 10,5 Hektar Rebflächen unter anderem in den erstklassigen Einzellagen Laurentiuslay in Leiwen, Laurentiuslay in Köwerich und Bruderschaft in Klüsserath. Angebaut wird ausschließlich die kapriziöse und edle Sorte Riesling. Die Weinberge, in denen verbreitet über 30 Jahre alte Rebstöcke stehen, sind allesamt Steillagen mit mindestens 30 % Hangneigung, manchmal bis zu 70 %. Hier wird die Arbeit zum Abenteuer und der Winzer ist nicht nur Bergsteiger, sondern im wahrsten Sinne des Wortes Hand-Werker mit Arbeitsstunden, die sich betriebswirtschaftlich nicht mehr vernünftig rechnen. Den Rebstöcken gefallen die Steillagen, können sie sich doch ausgiebig sonnen und im Wechsel zwischen der Wärme des Tages und der Kühle der Nacht die Aromen in den Beeren anfeuern.

Die Böden in den Weinbergen bei Leiwen sind wie aus dem Mosel-Bilderbuch: Einige bestehen überwiegend aus karbonhaltigem Sedimentgestein von Urmeeren, die meisten sind jedoch bedeckt mit Devon-Schiefer. Das ist gleichsam zu Stein gequetschter Ton und Schlamm eines urzeitlichen Meeresbeckens. Schiefer im Weinberg bedeutet weniger Unkraut, schnelles Aufheizen durch die Sonne,

Speicherung der Tageswärme und Abgabe an die Rebstöcke in der Nacht, vor allem aber die deutliche Aromatisierung des Weins durch eine ausgeprägte mineralische Komponente. Das Weingut Köwerich betreibt zwar keinen zertifizierten Bio- oder „integrierten Weinbau“, dennoch wird im Weinberg naturverbunden gearbeitet. Die Begrünung der Rebzeilen mit Gräsern und Kräutern reguliert den weinbergseigenen Wasserhaushalt und fördert die Humusbildung. Strenge Ertragsreduzierung ist selbstverständlich, die Trauben werden vor der eigentlichen Lese mehrmals selektiert. Eine sehr späte Lese ist wirtschaftlich stets risikoreich, verschafft den Trauben jedoch die vollendete physiologische Reife, die sie brauchen, um mit viel Extrakt ausdrucksstark den Charakter des Terroirs vorzuzeigen.

Im Keller geht es bei den Köwerichs durchaus innovativ zu. Nick Köwerich hat die Traditionen der Mosel verinnerlicht und praktiziert das Weinmachen als kreatives Handwerk. Seine Weine reifen im Edelstahl, einige auch noch im Holzfass, auf jeden Fall ohne Zeitdruck. Er wartet mit der Unterbrechung der Gärung zur Erhaltung der Restsüße geduldig ab bis sich genügend feine Rieslingaromen entwickelt haben und die Säure gebändigt ist. Das kann er im Edelstahl gezielter als im Holz steuern, um die Frische und die Leichtigkeit der Mosel zu bewahren.

Es gibt vom Weingut keine Sortimentsbroschüre, die einen schon beim Blättern schwindlig werden lässt, noch bevor man die unendlichen Variationen unterscheiden kann. Nick Köwerich konzentriert sich auf wenige Weine mit verschiedenen Charakteren, die alle Facetten des Mosel-Rieslings abbilden. In geeigneten Jahren fügt er seinem kleinen Programm noch Edelsüße ab Auslese

aufwärts bei. Da er nur **wenige Weine** macht, fallen die Ergebnisse von 10 Hektar jeweils in entsprechend **hoher Stückzahl** an, immerhin kommt er auf eine **Jahresproduktion** von rund 90.000 Flaschen. Dass ganze Batterien davon in seiner **Schatzkammer** landen, ermöglicht ihm, jederzeit eine **vertikale Verkostung** über **mehr als 20 Jahre** präsentieren zu können. Solche **Jahrgänge** stehen auf Nachfrage sogar noch zum **Verkauf**.

Nick Köwerich macht **Weine**, die sozusagen die **Referenz** der **Tradition** an der **Mosel** sind: **Riesling** ist das, **was er aus ihm macht**. Es sind **Klassiker**, die hier und nur **hier hingehören**. Die so wie **seit Anno** **dunnemals** erzeugt werden in einem **unverwechselbaren, einzigartigen Stil** ohne Furcht vor Restsüße. Mit **Köwerichs** Weinen kann man seine dummen **Vorurteile** gegenüber **restsüßen Weißweinen** **pflügen** oder sich bis zur **Sucht** verführen lassen. Es sind Weine, die viele **heimlich trinken**, weil sie den **fantastischen Genuss** **restsüßer Weine** in **Zeiten des Trocken-Trinkens** nicht zugeben wollen. Selbst viele **Moselwinzer** **ignorieren** solche **Sehnsüchte** unter dem **Diktat** des **Trocken-Marktes**. Dennoch ist **Nick Köwerich** weder ein Relikt der Vergangenheit, noch zielt er auf die berüchtigten Export-Süßlinge für Japan oder Kanada. Er ist stets **neugierig** und **offen** für **Neues**, kommt aber immer wieder voller **Selbstvertrauen** auf seine **Erkenntnis** zurück, dass die **Rieslingfrucht** und das **Terroir** am besten durch **fein austarierte, leichte Weine** zum **Ausdruck** kommen, die einen guten Teil **unvergorener, natürlicher Süße** stolz vorzeigen. Von ihm sind **keine Säurebömbchen** zu befürchten, er lässt die geliebten **Öchsle** seiner Moste weder im **Alkohol** **verschwinden** noch die **Moste** **durchgären** bis die **Hefen dahingerafft** sind. Seine Weine sind auch **nicht schnoddrig** für die **Terrasse** einzustufen und **nicht** dazu da, um **Allerwelts-Fälle** jederzeit

bedienen zu können. Sie sind für den **bewussten und sinnlichen Genuss** gemacht, für die **zärtliche Berührung** und die **sehnsüchtige Erinnerung**.

Infokasten: Die Geschichte des Weinguts Nick Köwerich

Seit **Jahrhunderten** ist Familie **Köwerich** in **Leiwien** ansässig - belegt ist das in den **Kirchenbüchern** seit **1548** - ein Jahr, das sonst nur noch aufgrund der Zulassung der Priesterehe für Protestanten in Erinnerung ist. Im **18. Jahrhundert** wurde Familie **Köwerich** dadurch auffällig, dass **Maria Magdalena**, eine geborene **Keverich**, der Welt den wohl berühmtesten Komponisten aller Zeiten schenkte - **Ludwig van Beethoven**. Nikolaus **Köwerichs** eigene **Winzer-Geschichte** fängt naturgemäß erst später an: Nachdem er **1990** das **Studium** in **Geisenheim** abgeschlossen hatte, avancierte er zum **Kellermeister** im elterlichen Betrieb und **übernahm 1994** das **Familienweingut** von seinen **Eltern Annemarie** und **Stefan Köwerich**. Im selben Jahr erschien die junge Agraringenieurin **Anette** auf ihrer ersten **Dienstfahrt** in Leiwien und **heiratete** zwei Jahre später den jungen **Diplom-Ingenieur für Weinbau und Önologie Nick** - an der **Mittelmosel** ist die Welt eben noch in Ordnung. **Anette Köwerich** hilft an allen Ecken und Enden im Betrieb und **führt** ihn praktisch **gemeinsam** mit Nick. Ihre **Passionen** sind neben Nick und den drei gemeinsamen **Töchtern Anne, Eva** und **Marie** die **literarischen Betrachtungen** der **Mosel** und ihrer **Menschen**, die sie bereits in **fünf kleinen Büchern** **poetisch** oder **novellenhaft** formuliert hat, zuletzt im Roman „**Briefe von Ophelia und Jan**“, in dem es um einen reifen Riesling geht. Tochter **Eva Köwerich** wurde übrigens bereits **zweimal** zur **Leiwener Weinkönigin** gewählt.

Wir haben erneut **sechs Weine** vom **Weingut Nikolaus Köwerich** verkostet.

2018 Einblick N° 1 Riesling

Der **Einblick N° 1** gibt den **Blick durch die Flasche** auf den Wein frei: **transparent, klar, gradlinig**. Er ist nicht nur ein **authentisches Abbild** des **Terroirs** der **Weinberge** rund um **Leiwien**, sondern vor allem der **Philosophie** des **Weinguts Nikolaus Köwerich**: **Luftig leicht** mit **strahlenden Fruchtaromen** und einer belebenden **Frische** - der **unnachahmliche Wegweiser** in den **beschwingten** und **unbeschwerten Genuss** des **Moselweins**.

Im **Glas** verbreitet der **Einblick N° 1** extrovertiert **intensive Aromen** von weißen Pfirsichen, grünen Äpfeln und Limonen, die wir alle im Geschmack ausgeprägt wiedertreffen. Wir begrüßen eine lebendige, perfekt integrierte **Säure**, die in dem Wein auf ideale Weise die **Frucht am Gaumen** herausarbeitet und nicht mit einem **Säureschock** die Zunge verätzt. Nur wenige wissen, wie man das **ohne malolaktische Gärung** erreicht, die **Nick Köwerich** schon lange **nicht mehr braucht**. Der **Einblick N° 1** ist ein **eindrucksvoll harmonischer Wein**, der mit sehr **moderatem Alkohol** auf **Samtpfoten** daherkommt. Die **spielerisch untergebrachte Mineralität** stützt den **langen Abgang**, der den Wein sanft und erfrischend ausklingen lässt. Die wunderbare **Fruchtigkeit** des **2018 Einblick N° 1** vermittelt eine **Fülle** und **Saftigkeit**, die ihn **süffig, erfrischend** und **charmant** zu jeder Art der Gastlichkeit erstrahlen lässt.

2018 Riesling für Feen und Elfen

Zum **Jahrgang 2015** dieses Weins hatten wir geschrieben: Das ist die richtige **Bezeichnung** für einen Wein, der selbst **sture Trolle** und **Zwerge** mit **Trockenfimmel** in seinen **Bann** schlagen kann. Er rangiert wie die **Fabelwesen** irgendwo zwischen den **Menschen** und **Göttern** und **verführt** mit **magischen Kräften** Nase und Gaumen, ein **Naturgeist** eben aus **besten, schwindelerregenden Mosel-Lagen** und **keineswegs** so **unnahbar** wie jene **mystischen Geschöpfe**.

An der **verführerischen Märchenhaftigkeit** der **Feen** und **Elfen** hat sich auch beim **Jahrgang 2018** nichts **geändert**. Sie schicken aus dem hellgelb ausgeleuchteten **Glas** verspielte **Blütendüfte** heraus von zartblättrigen rosaroten und gelben Blüten und fabelhafte, süßliche **Töne** von weißen Pfirsichen, Äpfeln, Aprikosen und gelb-roten Pflaumen mit etwas Zitrus, während sich ein winziger Touch frisch gemähter Wiese im Hintergrund hält. Mit seiner **blütenduftigen Fruchtigkeit** umschmeichelt der Wein auch den **Gaumen** - **sanft** und **zart**, wie man es von Feen und Elfen erwarten darf. Seine **feine Restsüße** kleidet den **Mund** lieblich verspielt, frisch, rund und süffig aus. Im tänzerischen Menuett mit einer aktiven **Säure** und integrativen **Mineralik** **hallt** die **saftige, dichte Fruchtigkeit** noch **lange** nach. Der Wein ist **keineswegs** so **flutterhaft** wie seine **mythologischen Namensschwester**, teilt aber ihre **Freude** am **Tanzen** und **Baden** und ist so **floral**, so **filigran**, so **gewandt** und **charismatisch** wie sie. Mit dem **2018 Für Feen und Elfen** hat man die **Verbundenheit** mit der **Natur** und der **Mosellandschaft** direkt im Glas und kann sich **Zauberkräften** aussetzen. Das ist fast so **glückbringend**, so **heiter** und so **zärtlich** wie die **Begegnung** mit einer **leibhaftigen Fee**.

2017 Für Träumer und Helden Klüsserather Bruderschaft Riesling Spätlese

Die nach Süden geneigte **Spitzenlage Bruderschaft** mit ihren **Böden** aus **steinigem Tonschiefer** und **sandigem Lehm** reckt sich steil empor. Die **Lagenbezeichnung** geht auf die **Gebetsverbrüderungen** im **Mittelalter** zurück. Im Jahr 1681 gründete der in **Klüsserath** amtierende **Pastor Johann Gerhard von Manderscheid** eine **Rosenkranzbruderschaft**. Er **stiftete** ihr **neun Weinberge**, deren Erträge der gemeindlichen Seelsorge zu Gute kamen.

Die **meisten von uns** sind ja **eher Träumer** als Helden, dennoch hat **Nick Köwerich** die **Zielgruppe** **höflich** und **poetisch zusammengefasst** und **ermöglicht** immerhin der **empirischen Mehrheit** der **Träumer** über den **gemeinsamen Trunk** den **Aufstieg in den Heldenrang**. Auf dem **Etikett** verkörpert **Caravaggios Maria Magdalena** möglicherweise ihre angebliche **Sündhaftigkeit** als Anreiz für einen **verführerischen, sinnlichen Wein**. Vielleicht symbolisiert sie aber auch die **Überbringung** der **Auferstehungsbotschaft** oder ihre **begnadete Vollkommenheit**, die ihr zumindest regional die Rolle als **Schutzpatronin** der **Winzer** verschaffte. Jedenfalls haben wir einen **Wein zum Anschnallen** vor uns, so **umwerfend** ist er. Die **hochreifen Trauben** wurden bei der **Ernte handselektiert**, der **Ausbau** erfolgte im traditionellen, moseltypischen **Fuderfass**.

Aus dem **Glas** duftet der Wein vielschichtig nach Pfirsich, Aprikose und Mirabelle mit tropischen Akzenten von Maracuja und reifer Papaya. Immer wieder schummeln sich eine nuancierte Zitrusfrische und ein Hauch gemahlener Macadamianüsse dazwischen. Dann **laben wir uns geschmacklich** an dem **süßlichen Fruchtextrakt** mit Kandis, hochreifer Sweet-Ananas, Charente-Melone und einer winzigen Prise

Zimt. Die **prägnante Säure** hat sich gegen ihren Untergang in der Restsüße erfolgreich gewehrt und schaut zusammen mit einer deutlichen **Schiefer-Mineralität** in alle Mundwinkel. Der Wein lockt mit einer fulminanten **Geschmacks-Explosion**, dem selbstbewussten, schönen **Botrytis-Touch** und seinen **moderaten 8.5% Alkohol**. Der **lange**, wunderbar **dahinschmelzende Abgang** betont die **fruchtig-edelsüßen Akzente** und bleibt **saftig** und **süffig** in Erinnerung. Es ist ein **komplexer Wein** mit einer **angenehmen, sündigen Opulenz**. Vor allem bietet er **jedem eine Chance**: **Träumer** werden zu **Helden** und **Helden** zu **Träumern**. Ein **filigranes, kraftvolles** und **sinnliches Stück Mosel**, neben dem am Tisch jedes Dessert die Flucht ergreift.

2018 Fräulein Mosel Leiwener Laurentiuslay Riesling Kabinett

Wenn sich der **Abend** über der **Mosel** senkt, scheint in der **Südwestlage Leiwener Laurentiuslay** noch **lange die Sonne** und **hübscht die Trauben auf**, damit die **Öchsle tanzen**. Geradeso wie es **Fräulein Mosel** mag. So **alleinstehend** wie seine **Bezeichnung „Fräulein“** klingt, ist der **Wein nicht**, denn er hat noch den **Herrn Mosel im Schlepptau**, mit dem sich eine **zeitgemäße geschmackliche Lebenspartnerschaft** herstellen lässt. **Fräulein Mosel** bringt sich dabei **süßlich** und mit einem **weiblich geschwungenen Initial M** wie **Mosel** auf **pinkvioletterm Etikett** ein, **Herr Mosel** dann **trocken** mit einem **männlich zurückhaltenden M** auf einem **vornehmem Türkis-Ton**. Sowohl **Fräulein** als auch **Herr Mosel** sind neue, **inspirative Kreationen** von **Familie Köwerich**.

Im **Glas** ziert sich **Fräulein Mosel** nicht lange mit dem **Bukett** und bietet freigiebig, selbstbewusst und fokussiert **Aromen** von **Mirabellen**, **gelben Pfirsichen**, **Zitronen** und etwas **Honig** an mit kleinen **Düften** von **weißen und gelben Blüten** aus **Gärten** und **Wiesen**.

Am **Gaumen** vereinen sich **Früchte**, **Säure** und **Mineralik** nicht wild und plump, sondern **zärtlich** und **nuanciert** - fräuleinmäßig eben. Die Früchte streichen keine Rieslingmarmelade auf die Zunge, sondern schweben durch den **Mund** mit einer herrlichen Süße: klar, frisch und fein. Zu den Fruchtaromen aus dem Bukett kommen Aprikosen und rote Äpfel hinzu, aber auch ein Touch weißer Johannisbeeren und ein schmackhafter Hauch von Würze. Die **geschliffene** und **brillant untergebrachte**, aber eben **nicht übertrieben auffällige Säure** spannt im **langanhaltenden, saftigen Finale** noch einmal einen **sanften Bogen** zur Frucht und zur deutlichen **Schiefermineralik** mit dem heute so beliebten leicht **salzigen Unterton**. Ein **mitreißender süßer Moseltraum** mit **weiblicher Dynamik** und zeitgemäß **selbstbewusstem Auftritt**. Verzaubern Sie mit diesem Wein ein zärtliches Dinner for Two, einen pinkvioletten Sonnenuntergang oder eine thailändische Hähnchenbrust an süßlich-scharfer Mangosoße. Mit **Fräulein Mosel** lässt sich aber auch jeder Mädelsabend in Schwung bringen und endlich einmal der verbreitete Fräulein-Rosé abklatschen.

2018 Herr Mosel Köwericher Laurentiuslay Riesling trocken

Die Lage Köwericher Laurentiuslay liegt gegenüber von Köwerich auf dem **nördlichen Moselufer** und **grenzt** unmittelbar an die Lage Klüsserather Bruderschaft an. Weiter **südlich** beginnt übrigens die Leiwener Lage Laurentiuslay. Die Köwericher Laurentiuslay ist mit bis zu **50prozentiger Steillage** nach **West-Südwest** ausgerichtet und steigt auf über **250 Meter Meereshöhe** an. Der **Boden** besteht aus gleißendem, verwitterten, öligen, **blauen Devonschiefer**.

Zwar füllt Nick Köwerich schon lange einen **trockenen Riesling** in der **Literflasche** ab, aber mit **Herrn Mosel** belegt er eindrucksvoll, dass

er nicht nur feinherb und süß, sondern auch Mosel trocken mit allerhöchster Wertigkeit machen kann, dann natürlich auch in 0,75 l-Schlückchen. Herr Mosel geht an Dinge wie Nase und Gaumen aber anders ran als Nicks feinherbe und süße Traditionsrieslinge: trocken, cool und herbfruchtig.

Die Fruchtaromen in der Nase und am Gaumen stammen von gelbem Obst wie Birnen, Äpfeln und jungen gelben Pflaumen, hinzu kommen zitrusshaltige Richtungen von Vierjahreszeitenzitronen, Limetten und Grapefruit. In der Größenordnung eines Hauchs wehen auch weiße Blüten herum. Im Mund machen sich obendrein noch weiße Johannisbeeren und ganz hinten eine schüchterne halbreife Stachelbeere und ein feiner Zug von Würze bemerkbar. Die Säure hat ordentlich Gripp, ist aber nicht aggressiv, weil genial ausbalanciert. Das Frucht-Säurespiel kann es nicht lassen, mit einer vorsichtigen Süßlichkeit moselgerecht an feinherbe Richtungen zu erinnern. Das Finale ist robust und griffig, wobei die Mineralität sich dezent einbringt. Herr Mosel ist komplex und geheimnisvoll, harmonisch und elegant, animierend und höflich - wenn das keine gute Partie ist. Einstweilen können Sie sich ja mit langen Abenden und leidenschaftlichen Momenten zufriedengeben und über des Rieslings männliche Seite staunen.

2015 Leiwener Laurentiuslay Riesling

Das vordere Flaschen-Etikett ist gleichsam das Label-Markenzeichen von Nick Köwerich für seine angestammte Laurentiuslay-Linie. Es erinnert im Gesamteindruck von Schrift und Farbe an die 50er Jahre, obgleich die damals üblichen Wappen, Weinreben oder Moselblicke fehlen. Sein Etikett gleitet

gewissermaßen **retro durch die Zeiten** und hat damit vieles gemeinsam mit **seinen Weinen**.

Die **Lage Leiwener Laurentiuslay** ist eine der absoluten **Spitzenlagen** der **gesamten Mosel**. Sie besteht aus **zwei Teilen**, von denen der nördliche auf dem **nördlichen Moselufer** westlich von Trittenheim liegt und der südliche sich auf dem **südlichen Moselufer** um Leiwen herum erstreckt. Dieser Teil ist eine **Große Lage** in der **VDP Klassifikation**. Die **Bezeichnung Schieferlay** setzt sich zusammen aus **Schiefer** und „**Lei**“, was soviel wie **Fels** bedeutet. Die **Weinberge** sind durchzogen von kunstvoll errichteten **Trockenmauern** und bestockt mit teilweise **uralten, wurzelechten Reben**, die mit **Sonne aus Süden** und **Südwesten** verwöhnt werden.

Der vielbejubelte **Jahrgang 2015** war an der **Mosel alles andere als unproblematisch**. Trotz **extremer Trockenheit** und unheilvollen **Sommerhitze** wurden die Winzer bei der **Ernte im Herbst** dann doch noch von **aromatischen, keineswegs säurearmen Trauben** angenehm überrascht. Wenn ein Wein wie der **2015 Leiwener Laurentiuslay Riesling** nun noch über **drei Jahre ruhen** konnte, wird er mit seiner **prägnanten Aromatik, Komplexität, Kraft und Eleganz** zu **Mosels Liebling**.

Im **Bukett** lassen sich zart süßliche Aromen von reifen Pfirsichen, Äpfeln, Zuckeraprikosen und Zitrusrichtungen mit kleinen, feinen Orangentönen genießen. Am **Gaumen** imponieren sowohl die Finesse als auch die Energie, mit denen das Fruchtpanorama dargeboten wird. Neben den Bukettfrüchten entdecken wir weiße Johannisbeeren und einen dezenten Hauch von getrockneten Kräutern. Die **Fruchtsüße** klebt nicht, sondern zeigt sich eher **kühl zurückgenommen**, aber mit

saftigen, feinherben Nuancen. Sie wird von einer **kristallinen Säure** und einer **intensiven, leicht salzigen Mineralität** vom **Schiefer** in ein **langes, straffes Finish** begleitet. Das ist ein mit **Finesse** gestalteter, **komplexer** Wein, der mit **Eleganz** und **Gradlinigkeit** genial brilliert. Er ist mit seinem **gekonnt ausbalancierten Verhältnis** von **Frucht, Säure, Mineralik** und den **12,5 Volumenprozent Alkohol** die **energische Version** der **Moselklassik** und wird sich noch **jahrelang** mit immer neuen **Facetten** präsentieren.

➞ mehr **Infos** über das **Weingut Nikolaus Köwerich**
<http://www.weingutkoewerich.de/>

□ mehr **Infos** über **Mosel-Weine**
vom **Moselwein e.V.**
<http://www.weinland-mosel.de/de/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de