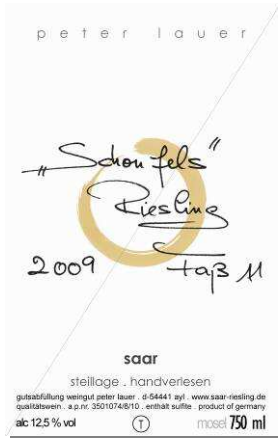
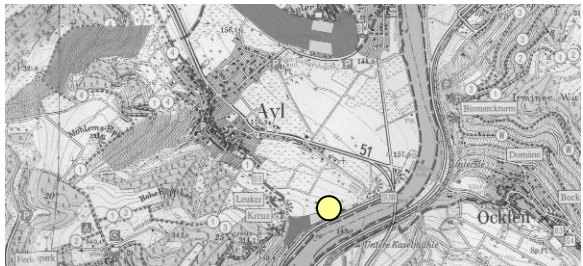


[trocken]



[Im Jahre 1900 waren Top Bordeaux- und Burgunderweine *Chablis oder Yquem* fast unerschwinglich. Für Saar-Weine jedoch musste der Gast sogar das doppelte oder dreifache auf den Tisch legen. Es handelte sich um die teuersten Weine der Welt. Aus dieser Zeit stammen die Reben der Felsklippe *Schonfels* (100 Jahre alt) hoch über der Saar. Nur wenige Liter konzentrierter Essenz geben hier die Reben, Botschafter einer längst vergessenen Zeit, heute noch Preis. Dies entspricht den Mini-Erntemengen der Jahrhundertwende.]

lage/weinberg:	schonfels
exposition:	süd-süd-ost
steigung:	70%
reben:	100 Jahre alt
boden:	schiefer, stein
ertrag:	21 hl / ha
ernte:	anfang nov.



pressung:	ganztrauben, mischung
vinifikation:	widhefe, spontangärung
ausbau:	holzfass, 5 monate hefelager
alkohol:	12,5 % vol.

lagerpotential:	bis 2020
bewertung (2008er):	
< Eichelmann >	90 Punkte
< Gault Millau >	Top 10, leichte trockene Rieslinge



WEINGUT PETER LAUER . AYL
WeinHotel Ayler Kupp
Triererstraße 49
54441 Ayl an der Saar
fon +49 6581-3031
fax +49 6581-2344
www.SaarRiesling.de
info@SaarRiesling.de