

Eichelmann 2010

Deutschlands Weine

Das unabhängige Standardwerk
949 Weingüter und 10.081 Weine

Aufsteiger 2010

Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung des Eichelmann-Weinführers: der vierte Wertungs-Stern und der Aufstieg in die Nationale Spitze der Weinerzeuger.

A-Z

Lauer

★★★☆☆
Peter Lauer
Weingut

Mosel

Triererstraße 49, 54441 Ayl

Tel. 06581-3031, Fax: 06581-2344

www.saarriesling.de

info@saarriesling.de

Besuchszeiten: jederzeit nach Anmeldung
Restaurant und Hotel „Weinhaus Ayler Kupp“

Inhaber Peter Lauer
Rebfläche 6 Hektar

Vater Peter und Sohn Florian führen nicht nur das an der Saar gelegene Weingut, sondern auch ein Hotel-Restaurant, dessen Küche einen guten Ruf genießt. Alle Weine werden lange im Holzfass auf der Feinhefe gelagert, von Zeit zu Zeit aufgerührt, wodurch sie eine cremige, saftige Fülle gewinnen. Auf den Etiketten sind außer den Fudernummern nun auch an Parzellen erinnernde Begriffe angegeben. Prädikate werden bei den trockensten, den fast trockensten und den feinherben Weinen nicht verwendet – dafür werden die Weine in Farben eingeteilt: grau für die Gutsweine, grün für die Lagenweine, gold für Spitzenweine, ob trocken, feinherb oder süß.

Die zum Großteil feinherben 2006er waren wie ihre Vorgänger von langer Hefelagerung geprägt, besaßen aber auch eine deutliche Zitrusnote. Die 2007er überzeugten voll und ganz, waren saftig und herrlich mineralisch. Die 2008er präsentieren sich einige Wochen nach der Abfüllung noch sehr verschlossen, weisen aber fast noch mehr Substanz auf als in den Vorjahren. Alle Weine besitzen viel Struktur und gleichzeitig eine rassige Art. Spannend: Der komplexe „Unterstenbersch“ und der extra trockene Riesling aus dem Fass Nr. 2. ◀

Weinbewertung _____

86 ... 2008 Saar-Riesling trocken „Fass 16“

sehr feine Frucht, duftig, Hefenoten; stoffig, rassig, gute Struktur und Balance

87 ... 2008 Riesling trocken Ayler „Fass 25“

feine Frucht, Kräuter, leicht cremig; straff, saftige Frucht, viel Würze, Finesse

87 ... 2008 Riesling trocken „Senior Fass 6“ Ayler Kupp

feine Frucht, etwas Stachelbeeren, Kräuter; stoffig, viel Würze, gute Struktur, Potenzial

87 ... 2008 Riesling trocken „Fass 2“ Ayler Kupp

eher verschlossen, deutliche Hefenoten, braucht Zeit; würzig, rassig, viel Substanz, Potenzial

90 ... 2008 Riesling trocken „Fass 11 Schonfels“

deutlich verschlossen, leichte Hefenote; viel Würze, straff, mineralische Struktur, wirkt kompromisslos trocken

90 ... 2008 Riesling „Unterstenbersch Fass 12“ Ayler Kupp

reife Frucht, Kräuter, etwas getrocknete Ananas; cremige Frucht, straff, mineralisch, lang
2005: **85**; 2006: **88**; 2007: **89**.

88 ... 2008 Riesling Ayler Kupp „Fass 1“

zarte Frucht, cremig, etwas Zitrus; saftig, würzig, rassige Säure, ganz leichte Süße

88 ... 2008 Riesling „feinherb Fass 4“ Ayler Kupp
reife Frucht, leicht cremig, Steinobst, Kräuter; straff, saftig, viel Frucht

88 ... 2008 Riesling „Fass 3 feinherb“ Ayler Kupp
eindringliche Frucht, etwas Ananas, Kräuter; straff, würzig, leichte Süße, langer Nachhall

90 ... 2008 Riesling „Fass 13 feinherb“ Saarfeilser
Kräuter, Stachelbeere, leicht cremig; enorm würzig, feine Säure, viel Schmelz, langer Nachhall

89 ... 2008 Riesling „Kern Fass 9 feinherb“

eindringliche Frucht, leicht cremig, Kräuter; saftig, würzig, viel Struktur, Potenzial

91 ... 2008 Riesling „Stirn Fass 15 feinherb“

eindringliche Frucht, Ananas, etwas Maracuja, Kräuter, cremig; würzig, saftig, opulente Frucht, lang