

Expertisen- Katalog



Jahrgang
2021



VDP

jahrgang 2021 - rainy days -

Der Jahrgang 2021 kann, zumindest an der Riesling-Saar, als *klassisch* im besten Sinne des Wortes gelten.

klassisch - was bitte soll das denn heißen ?

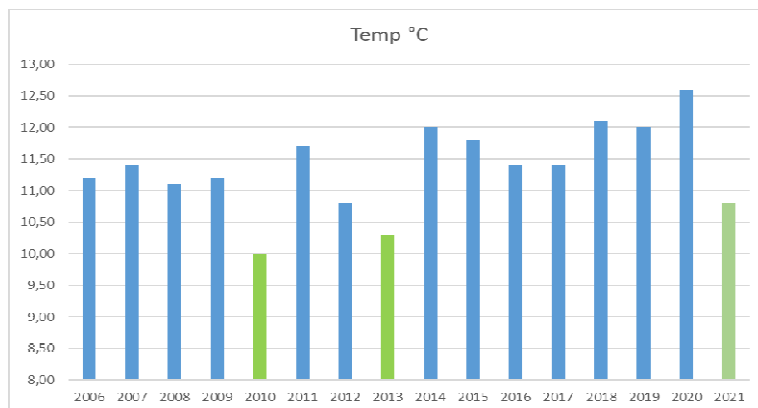
Die Wachstumsbedingungen waren alles andere als einfach, Kampf mit Schaderregern, Wasser schwemmte die Erde aus den Hängen, kühle Witterung, teils unbegehbare Steilhänge. Seit Jahrhunderten ist dies das Los unseres kleinen Fleckchens Erde. Manches vergangene Jahr ließ uns dies ein wenig vergessen.

Bereits 1956 berichtet der US-amerikanische Weinpabst **Frank Sconmaker** sehr treffend über die Eigenschaft der Saarweine:

"In poor years the Saarwein is a beggar and in good years a noble lord. To be more specific, they are even more subject than the other wines of the Moselle to the caprices of weather and season."

"In schlechten Jahren ist der Saarwein ein Bettler und in guten Jahren ein edler Herr".

Genauer gesagt, ist er noch mehr als die anderen Weine der Mosel den Launen des Wetters und der Jahreszeiten unterworfen.

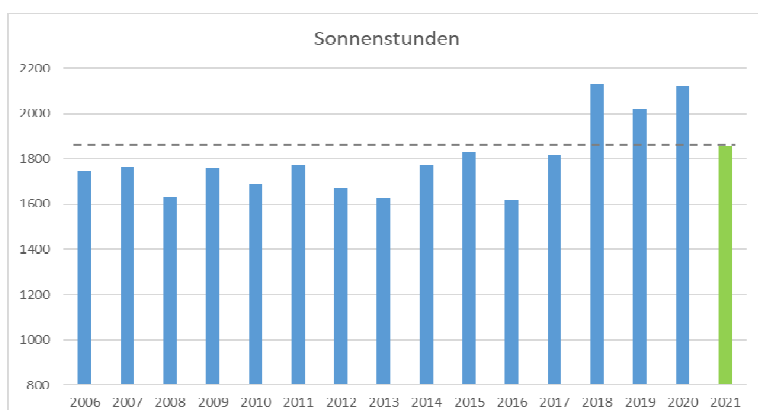


Zunächst zählt 2021 eindeutig zu den etwas **kühleren** Jahrgängen der letzten Dekaden, vergleichbar mit 2010 und 2013.

Entsprechend frisch zeigten sich die Säurewerte.

Was unterscheidet 2021 aber von den ebenso kühlen Vorgängerjahren 2010 oder 2013 ?

Die Sonne machte den Unterschied !

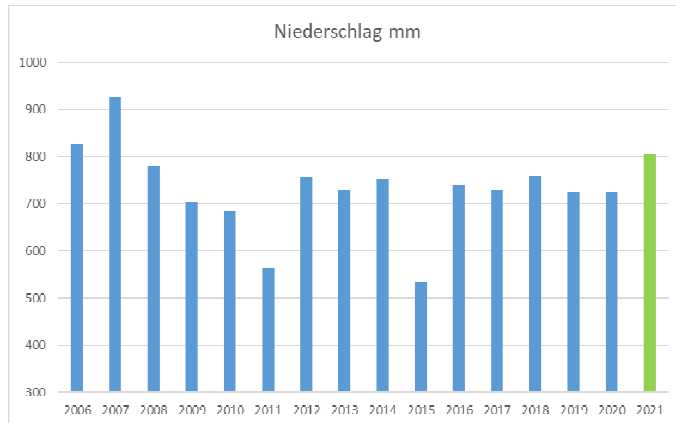


Sie schien 2021 häufiger als in anderen Jahren der letzten Dekade. Ausgenommen sind die drei untypisch heißen Jahrgänge 2018, 2019 und 2020.

Zu diesem relativ hohen **Sonnenscheinanteil** in 2021 trugen besonders die wichtigen und qualitätsbestimmenden Erntemonate (September, Oktober und November) bei, die allesamt sonniger als im Durchschnitt der Jahre ausfielen.

Neben den kühlen und teils **steinig-frischen Noten** der 2021er Weine blitzt deswegen häufig auch eine feindosierte Fruchtigkeit auf, die seltener exotisch, statt dessen heimisch-kräutig anmutet.

Regen gab es viel – sehr viel sogar; besonders von Mai bis September, quasi über die gesamte Wachstumsphase der Rebe. (Man erinnere sich an den 14. Juli – die Flutkatastrophe an der Ahr) So waren die Stöcke stets optimal mit Wasser versorgt, jedoch in den Saarlagen nie zu viel...



Die hohe Drainagekraft unserer steinigen Schieferberge garantiert - seit Jahrhunderten - die Balance der **Wasserversorgung**.

Ein Luxuskonsum der Reben findet so niemals statt. Dies hätte die Erträge übermäßig erhöht, worunter die Qualität leiden würde.

Wasser bedeutet auch immer viel Mineralstoffe, vor allem Kalium in den Trauben. **Extraktreich** sind deswegen unsere 2021er Weine ...

Dies wird sich hier und da später sicher auch durch **Weinsteinbildung** in der Flasche zeigen. In diesem Fall sind die Kristalle aber ein eindeutiger Hinweis auf hohe Qualität und geringe Erträge.

Mit Zusatzstoffen und Stabilisatoren diesen Weinsteinausfall zu verhindern, was möglich wäre, lehnen wir aus Prinzip ab. Freuen Sie sich also über reine Naturprodukte.

Die **Alkoholgrade** rangieren auf vergleichbarem Niveau der Vorjahre: Prädikate um die 7-8%, Feinherb 9,5-10%, trockene Weine 11 bis 12,5%.

Machen Sie sich stilistisch gefasst auf einen Blick in die Vergangenheit: Dies ist ein Jahrgang mit frischen, feinen und belebenden Weinen.

Nach dem Trio heißer Jahrgänge weckt 2021 Erinnerungen an die frühen 1990er in einem Stil, wie man ihn seit Jahrzehnten nicht mehr gesehen hat. Wenn ich an meine Jugend zurückdenke, standen wir regelmäßig Anfang November im Weinberg und ernteten Riesling-Trauben. 2021 brachte diese vergessene Erinnerung zurück.

Belohnt wurde die Geduld mit feinen und knackigen **Kabinettweinen**, im **feinherben** Geschmacksfeld frische Balance mit teils kräutrigen, teils fruchtigen Nuancen.

Die **trockenen** Weine gärten teils lange und harmonisierten sich durch intensiven Hefekontakt zu einer äußerst attraktiven Mischung aus vornehmer Feinheit und seidigem Schmelz.

Naturnahe und nachhaltige Bewirtschaftung stand 2021 bei uns im Fokus.

Energiegewinnung aus Photovoltaikanlagen, Umstellung auf Elektromobilität, Verzicht auf vermeidbare Abfälle, wiederverwendbare Kartons etc.

Zudem kämpfen wir vor deutschen Gerichten darum, dass wir weiterhin unsere Schaumweine ohne Folienumhüllung anbieten dürfen. Hier sieht ein Gesetz vor, dass aus rein optischen Gründen jede Sektflasche eine Folienkapsel am Hals besitzen muss. Dies sehen wir anders und klagen deswegen für die Schonung unserer Ressourcen und der Vermeidung von Abfällen.

Freuen Sie sich mit uns auf großartige 2021er Saar-Weine !

Ihr
Florian Lauer

März 2021

peter lauer . ayl

SAAR - Gutsweine

2021 **Alt Scheidt** [feinherb]
10% alk. – spritzig und animierend

2021 **N° 16** [trocken]
ihr frischer tischwein für den täglichen genuss

AYL - Ortsweine

2021 **N° 25** [trocken]
schiefer und birnenduft, mineralisch am gaumen

2021 **N° 4** [feinherb]
reife dülfe – fruchtig, nach heublumen und gestein

2021 **N° 6 SENIOR** [trocken bis feinherb]
kräuteraromatisch und fruchtige extraktsülbe, nachhaltig. ihr alleskönner

2021 **N° 2** [extra trocken]
ungeschwefelt, komplexes bouquet – milde säure, feine phenolik.

2021 **N° 1** [trocken bis feinherb]
exotik - ananas – fruchtige reife und zarte schiefernote.

2021 **N° 3** [feinherb]
orangen und grapefruit noten, saftig, langes spiel am gaumen

CRÉMANT

Saar Riesling Brüt & Extra Brut

jahrgangssekt mit eleganz und frucht

Réserve 92

Grande Réserve 2002 Brut

Grande Réserve 1984 Brut Nature



ERSTE LAGE

2021 **N° 21 AYL** [trocken]
Premier Cru von den steilen Ayler Südhängen

GROSSE LAGE

2021 **N° 12 UNTERSTENBERG** [harm. trocken]
alte reben der historischen spitzenlage, hangfuß

2021 **N° 17 NEUENBERG** [trocken bis feinherb]
großer saarwein aus dem alten Ayler Neuenberg

2021 **N° 15 STIRN** [feinherb]
vom gipfelkamm der kupp: feinste, komplexe saftigkeit

2021 **N° 9 KERN** [feinherb]
maracuja und stachelbeer - feinherber schmelz, abendsonne



2021 **N° 18 KUPP GG** [trocken]
feine frucht in perfekter balance, lagerpotential

2021 **N° 13 FEILS GG** [trocken]
kräuternoten und minze. opulenter, kräftiger körper.

2021 **N° 11 SCHONFELS GG** [trocken]
100 jahre alten reben, salzig, gewürzig, groß.

PRÄDIKATE

2021 **N° 8 Ayler Kupp KABINETT**

2021 Lambertskirch **KABINETT**

2021 **N° 7 SPÄTLESE**

2018 **SPÄTLESE** - Privatfüllung -

TROCKENBEERENAUSLESE

0,375l

GG & GL

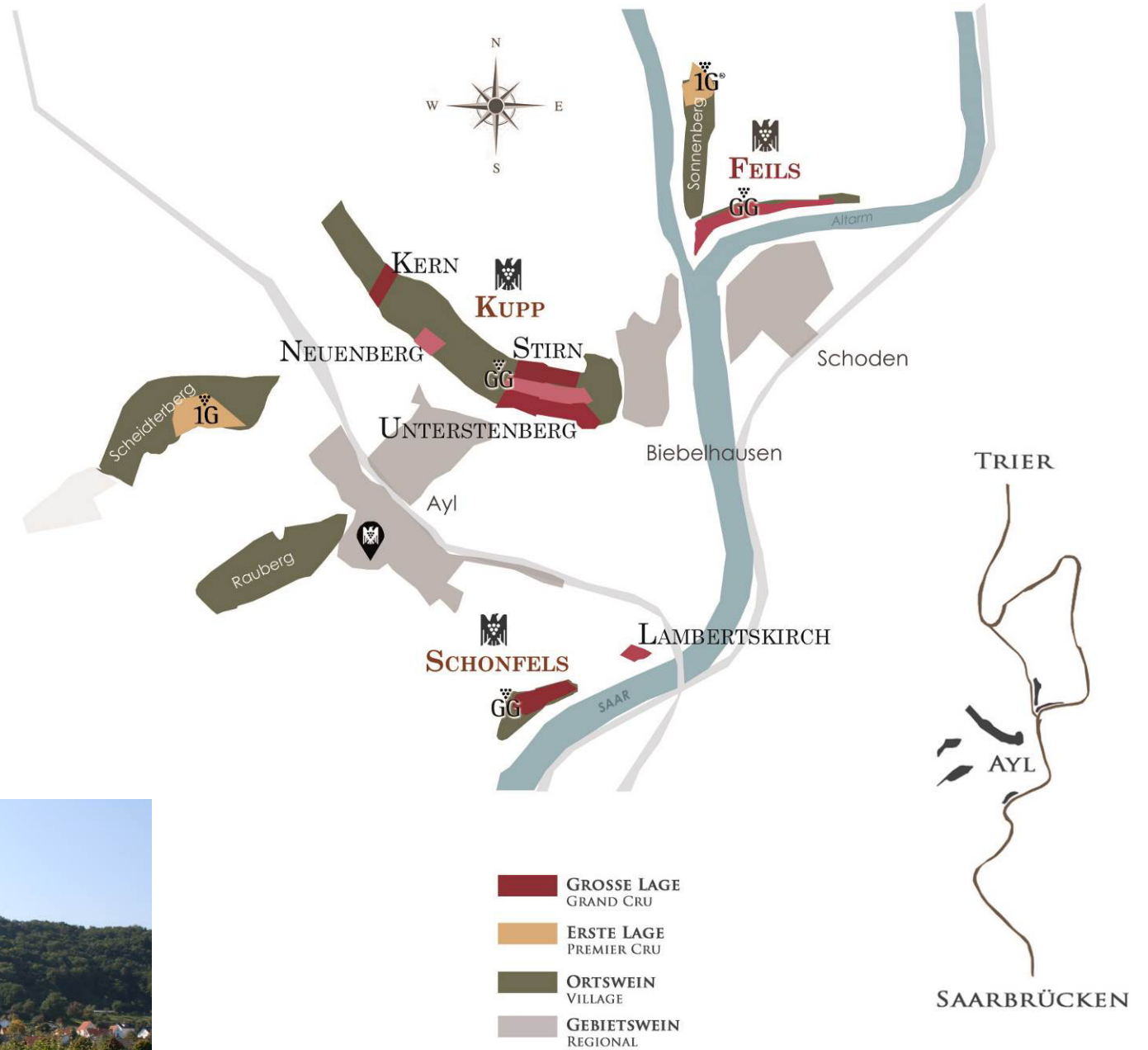
VDP.GROSSE LAGE®
die absolute Spitze

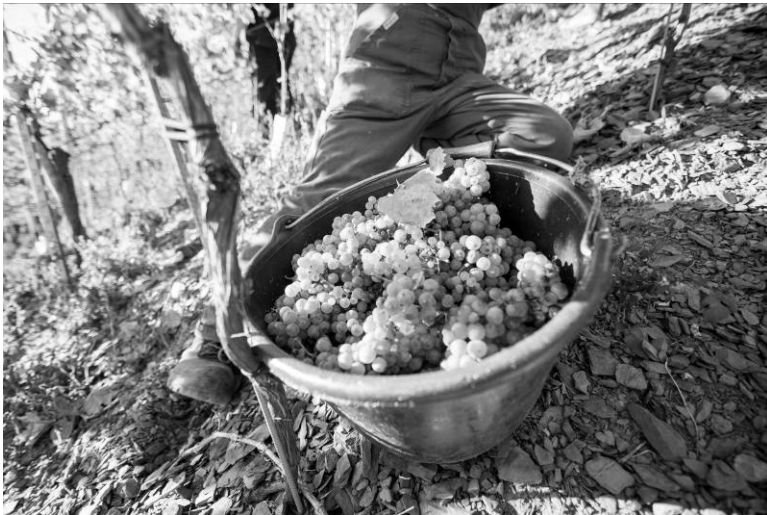
1G

VDP.ERSTE LAGE®
die erste Klasse

VDP.ORTSWEIN
von den Ayler Schieferbergen

VDP.GUTSWEIN
von den Rebhängen des Saartals





Ganzheitliche & Naturnahe Weinerzeugung

Wir sind kein Öko-Weingut im klassischen Sinne und Sie werden auch kein Symbol eines zertifizierten Verbandes auf unserem Etikett finden.

Wir verfolgen einen etwas anderen Ansatz: Eine ganzheitlichere, naturnahe Weinerzeugung, die sich nicht nur auf die umweltschonende Arbeit im Weinberg beschränkt (bei zertifizierten Öko-Betrieben leider oft der Fall).

Besonders die Vinifikation im Keller nehmen wir mit auf in unser Denken und Handeln. Darüber hinaus bildet selbst eine umweltfreundliche Ausstattung unserer Weinflaschen eine Säule der ganzheitlichen Philosophie.

Was machen wir gleich, was machen wir anders ?

Im Weinberg verzichten wir auf Kräutervernichtende Substanzen sowie Gifte gegen Insekten oder Milben.

Wir verwenden die seit Jahren etablierten Mittel des ökologischen Weinbaus, allerdings ohne den dort praktizierten Einsatz von Schwermetallen wie etwa Kupfer, denn dies tötet die Regenwürmer und Mikroorganismen in unseren Böden. Statt dessen behalten wir uns vor gegen den falschen Mehltau in Jahren mit hohem Pilzdruck einmalig ein kuratives organisches Fungizid einzusetzen, was als „Medizin“ einen Befall nachträglich „heilen“ kann. Durch diese Strategie gelingt es uns sogar die im Ökoweinbau notwendigen Spritzeinsätze mehr als zu halbieren. Wir schonen somit die Umwelt und die Bodenorganismen in mehrfacher Weise.

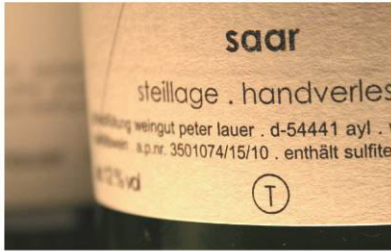
Im Berg wird ausschließlich mit organischen Düngern gearbeitet. Sie stammen aus den nahen Rinder- und Pferdestallungen unseres Dorfes.

Schwere Maschinen haben in unseren Weinbergen keinen Zutritt, da sie unnötig den Boden verdichten und so den Lebensraum dort verarmen.

Unser Keller ist nicht klinisch steril sondern beherbergt viele natürliche Helferlein auf dem Weg zu einem großen, authentischen Wein. Die Fässer vergären mit natürlichen, wilden Hefen aus dem Weinberg und der Kellerluft anstatt der im Labor gezüchteten Mikroorganismen im « Päckchen ». Schönungen und die berühmten önologischen Mittelchen lehnen wir strikt ab. Unsere handwerklichen Weine brauchen diese Art der künstlichen « Geschmacksanpassung » nicht. Jeder Wein darf und soll alle seine natürlichen Kanten und Charakterzüge mit Stolz tragen.

Die Weinflasche könnte eigentlich ein Recycling-Wunder sein. Leider verwenden viele Betriebe lieber Neuglas. Das ist weniger Arbeit. Naturpapier macht das Ablösen des Etikettes möglich. Verschlössen werden die meisten Flaschen mit einem CO₂-neutralen Natur-Kork und wir sind der Meinung einen guten Korken nicht durch eine zusätzliche Kapsel aus Kunststoff kaschieren zu müssen.

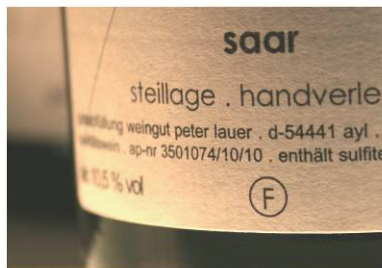
Unsere neuen Kartons bleiben auch ohne Klebeband geschlossen. So können wir uns Sie zu Hause diese Verpackung wiederverwenden.



Finden Sie ein „T“ wie „**Trocken**“ auf dem Etikett, so wird Ihnen dieser Wein sehr gut zu leichten Speisen wie Salaten, Meeresfrüchten oder Pasta mit Olivenöl schmecken.



Das „TF“ steht für „**Trocken bis Feinherb**“ und zeigt, dass Sie einen gehaltvoll fruchtigen und zugleich herrlich balancierten Wein in Händen halten. Ihr kulinarischer Alleskönner.



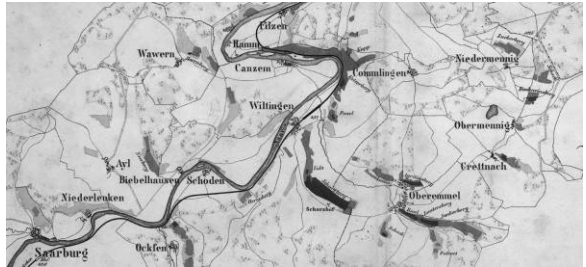
Mit einem „F“ wie „**Feinherb**“ haben Sie einen besonders spannenden ‚Lauer‘ im Glas, der durch Frucht in mineralischer Spannung mit feinem Schmelz begeistert. Mögen Sie würzige Speisen, mit Curry oder mit leichter Schärfe so führt kein Weg an diesen Weinen vorbei.



alt scheidt

[In früheren Jahren stammte unser Trinkwein für den täglichen Genuss regelmäßig aus dem Ayler Scheidterberg. Dieser Weinbergname ist leider verschwunden. Wir möchten der Tradition jedoch treu bleiben und nennen unseren leichtesten Riesling (zwischen 9,5 und 10,5% Alkohol) deshalb heute *Alt Scheidt*. Mineralisch-frisch und mit einem spannenden Bouquet wilder Hefen ist er der Archetyp des animierenden SaarRieslings.]

lage/weinberg:	saartal
exposition:	ost bis west
steigung:	10-50%
reben:	-
boden:	schiefer
ertrag:	70 hl / ha
ernte:	mitte okt.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate hefelager
alkohol:	10,5 % vol.
restzucker:	21,5 gr / l
säure:	9,3 gr / l

lagerpotential:	bis 2026
bewertung: (2020)	
Fisch & Rayer:	89/100 Punkte



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

N° 25

AYLER
RIESLING

VDP.ORTSWEIN 

[trocken]

Faß 25
Ayler Riesling



saar
VDP.ORTSWEIN 
gutsabfüllung weingut peter lauer · d-54441 ayl · www.saar-riesling.de
qualitätswein · sa.nr. 30010142915 · weinbau saar · product of germany
alc.12,5% vol  mosel 750ml

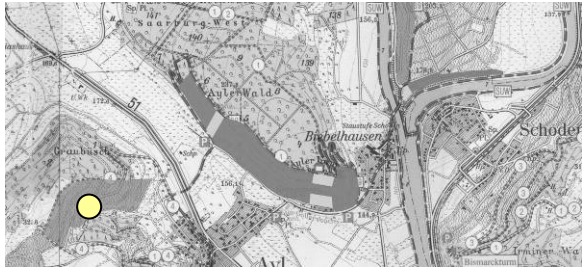
[Das 25te Faß im Keller ist unser hochwertiger Ortswein, trocken vergoren. Von den Osthängen des Scheidterberges und Rauberges gerneret, gilt er als der Archetyp des Ayler Rieslings mit trockenem Geschmacksbild.

Schon seit den 1920er Jahren war der Ayler Stammgast auf Weinkarten deutscher Restaurants und wurde damals charmant beschrieben mit den Attributen:

„naturrein, blumig, würzig, fordernd“.

Diese Beschreibung hat seit über 100 Jahren nichts von ihrer Gültigkeit verloren. Unsere Empfehlung zu feinen Speisen.]

lage/weinberg:	ayl
exposition:	süd-ost
steigung:	30%
reben:	11-21 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	59 hl / ha
ernte:	ende oktober



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	3 monate hefelager
rz:	5,7 g/l
alkohol:	12,6 % vol.
sre:	5,3 g/l

lagerpotential:	bis anfang 2026
bewertung: (2020)	
Fisch & Rayer:	87/100 Pkt.
Parker:	90/100 Pkt. (2019)



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

SENIOR
AYLER RIESLING

VDP.ORTSWEIN 

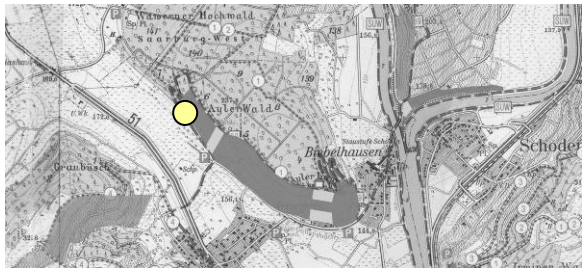


[trocken bis feinherb]

saar
VDP.ORTSWEIN 
gutsabfüllung weingut peter lauer - d-54441 ayl - www.saar-riesling.de
 qualitätswein - a.p.nr. 350107400914 - enthält sulfite - product of germany
 alc 11,5% vol  mosel 750ml

[Großvater Peter Lauer I. (1906-1991) pflegte es, täglich eine Flasche Riesling zu genießen. Er duftete herrlich, schmeckte trocken aber fein balanciert mit einem Hauch exotischer Frucht auf der Zunge. Jährlich wählte er ein Faß aus der Ayler Kupp. Besonderen Wert legte er auf einen einzigen Wein für all seine Gäste, der sowohl dem Trockentrinker gefiel als auch dem Liebhaber von fruchtigen Tropfen Freude machte. Als Hommage an diesen berühmten „Senior“-Wein, vinifizieren wir jedes Jahr einen würdigen Nachfolger der dem Großvater munden dürfte.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd-west
steigung:	50%
reben:	49 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	61 hl / ha
ernte:	mitte oktober



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate hefelager
alkohol:	11,5 % vol.
fruchtsäure:	8,5 g/l
restzucker:	13,7 g/l

lagerpotential:	bis anfang 2029
bewertung: (2020)	
moselfinewines.com	90/100 Pkt.
< Parker >	91/100 Pkt



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



N° 4

AYLER
RIESLING

VDP.ORTSWEIN 

[feinherb]

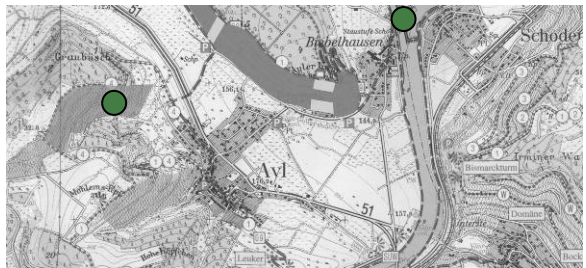


2021



[Aus den Schieferbergen rings um den Ort Ayl, stammt das Faß 4. Von sehr steinigen Rebgrärten innerhalb des alten Scheidterberges und Sonnenberges ernten Riesling-Trauben mit feinem Bouquet. Hieraus keltern wir, durch eine äußerst schonende Pressung im Champagner-Verfahren, diesen feinherb-mineralischen Wein, der zu jeder Gelegenheit Freude bereitet. Herrlich wenig Alkohol (nur 9,5-10%) aber ausdrucksvoll und tänzelnd am Gaumen.]

lage/weinberg:	ayl,
exposition:	ost und west
steigung:	30%
reben:	6-26 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	56 hl / ha
ernte:	ende okt.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate feinhefe
restzucker:	33,4 g/l
alkohol:	9,5 % vol.
weinsäure	10,3 g/l

lagerpotential:	bis anfang 2026
bewertung: (2020)	
moselfinewines.com	91/100 Pkt.
< Pigott (2017er) >	92/100 Pkt



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

PETER LAUER / 
AYL

AYLER
RIESLING

VDP.ORTSWEIN



Tafel 2
Ayler Riesling



[extra trocken]

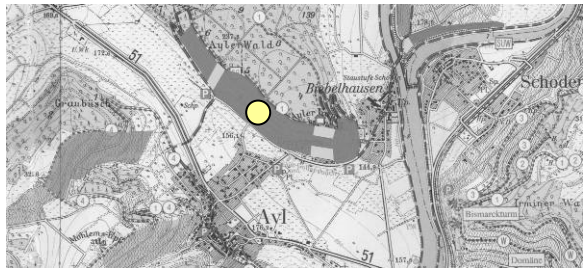
„Naturwein“
Maischegärung
ungeschwefelt

saar
VDP.ORTSWEIN

gutsabfüllung weingut peter lauer - d-54441 ayl - www.saar-riesling.de
qualitätswein - a.p.r.Nr. 3501074/0294 - enthält sulfite - product of germany
alc 12,5% vol 750ml

[Am Fuße der Ayler Kupp gewachsen. 3 Wochen Kontakt mit Schalen und Maische. Eine griffige Textur erinnert vom Mundgefühl an Rotwein. Er begleitet kräftige oder würzige Speisen: Tapas, Salzmandeln und Parmesan passen bestens zu diesem Naturburschen. Spannende muskatige Noten erfüllen das reiche Bouquet. Vom Typus gehaltvoll und säuremild aber auf 1 g/l Restzucker – mit natürlichen Hefen – extra trocken vergoren.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd-süd-west
steigung:	10-40%
reben:	22 Jahre alt
boden:	feiner schiefer
ertrag:	59 hl / ha
ernte:	ende okt.



pressung:	maischegärung
vinifikation:	naturhefe
ausbau:	holzfass, 2 monate
	hefebattongage
rz:	1,2 g/l
alkohol:	13 % vol.
sre:	4,8 g/l

lagerpotential:	bis ende 2025
bewertung: (2020)	
moselfinewines.com	88-91/100 Pkt.
Pigott	91-91/100 Pkt



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

AYLER RIESLING

VDP.ORTSWEIN

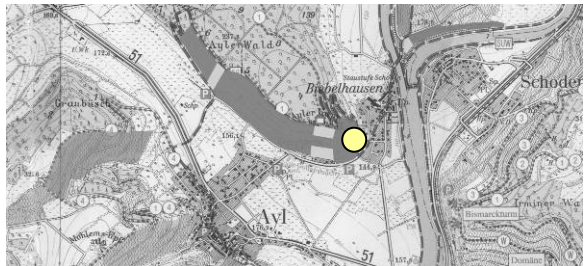


[trocken bis feinherb]



[Auf der nach Osten gerichteten „Kuppe“ der Aylar Kupp, dem Teil des Berges, der die ersten Strahlen der Morgensonne genießt, ernten wir von jungen Reben diesen elegant fruchtbetonten, trocken schmeckenden Riesling. Er vereint die Stärken der Saar und zeigt gehobenes Entwicklungs- und Reifepotential. „Prachtvoll“ titelt der Gault Millau.]

lage/weinberg:	aylar kupp
exposition:	ost
steigung:	55-60%
reben:	11-28 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	60 hl / ha
ernte:	ende okt.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	50% holzfass, 4 monate feinhefelager
alkohol:	12,1 % vol.
fruchtzucker:	11,4 g/l
säure:	6,3 ‰

lagerpotential:	bis ende 2029
bewertung: (2020)	moselfinewines.com 90/100 Pkt.
empfehlung:	herrlich zu avokado mit limette oder bruschetta-dip mit grissini



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



N° 3

p e t e r l a u e r

2021

AYLER
RIESLING

VDP.ORTSWEIN



[feinherb]

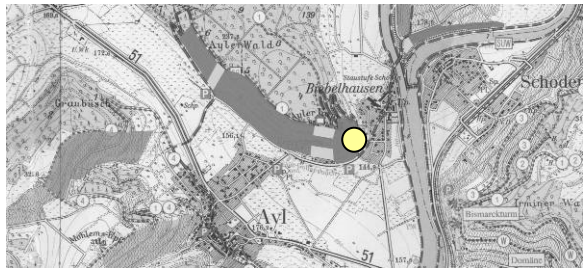
Tag 3
Ayl Riesling



saar
VDP.ORTSWEIN
gutsabfüllung weingut peter lauer, d-54441 ayl | www.saar-riesling.de
qualitätswein a.p.m. 35010740314 enthält sulfite product of germany
alc 10,0% vol (E) mosel 730 ml

[Auf der nach Osten gerichteten „Kuppe“ der Ayl Spitzenzlage, dem Teil des Berges, der die ersten Strahlen der Morgensonne genießt, ernten wir diesen herrlich feinherben Riesling. Animierend, vollfruchtig mit feiner Schiefernote – einfach lecker. Reife und Lagerung ist für ihn eine Paradedisziplin. „Prachtvoll“ titelt der Gault Millau.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd-ost
steigung:	60%
reben:	32 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	55 hl / ha
ernte:	ende okt.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	8 wochen feinhefelager
alkohol:	9,8 % vol.
restzucker:	32,9 g/l
säure:	10,4 g/l

lagerpotential:	bis ende 2025
bewertung: (2020)	
moselfinewines.com	91/100 Pkt.
Pigott (2017er)	92/100 Pkt



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

PETER
LAUER / AYL

AYL
„PREMIER CRU“
RIESLING

VDP.ERSTE LAGE



[trocken]

2021
Peter Lauer
Ayl
IG
N° 21

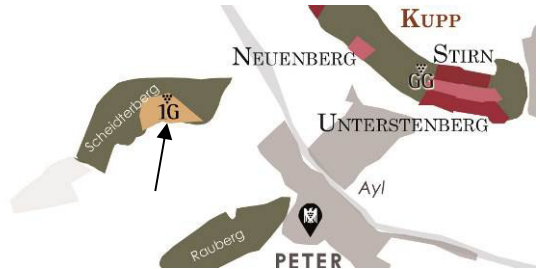
saar
VDP.ERSTE LAGE®

gutsabfüllung weingut peter lauer · 54441 ayl · product of germany
qualitätswein · ayl scheidterberg · ap nr. 350107/421/22 · enthält sulfite
alc 12,5% vol (T) mosel 750 ml



Seit 2022 hat der VDP das Herzstück des Ayler Scheidterberges als VDP.Erste Lage klassifiziert. Diese geschützte Südausrichtung des Berges reift lange bis in den späten Herbst hinein. In der Jugend dominiert zart rauchige Würze, Blütennoten und Salzkaramell. Mit Luft, Aromen reifer Erdbeeren. Fein balanciert und ausgewogen am Gaumen, umspielt ein fruchtiger Schmelz den steinig-frischen und dichten Kern. Ein hochwertiger Lagenwein der schon jung durch Offenheit und Trinkfreude begeistert.

lage/weinberg:	scheidterberg
exposition:	süd
steigung:	65%
reben:	32 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	60 hl / ha
ernte:	anf nov.



pressung:	50% kalt macération
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate vollhefe 2 monate feinhefe
alkohol:	12,5 % vol.
rz:	4,9 g/l
sre:	5,1 g/l

lagerpotential:	bis 2030
bewertung:	



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





„UNTERSTENBERG“
RIESLING

VDP.GROSSE LAGE

Ayler Kupp




Peter Lauer
Unterstenberg
Faj 3 12



[trocken bis feinherb]

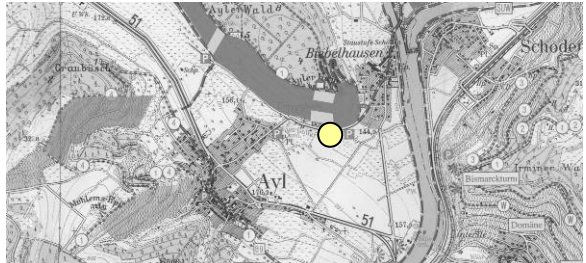
saar

lage: AYLER KUPP

gutsabfüllung weingut peter lauer · d-54441 ayl · www.saar-riesling.de
cyléatstweïn · a.p.nf. 3501074/2195 · enthält sulfite · product of germany
alc 12,5% vol  mosel 750ml

[In der Süd-Exposition der Ayler Kupp erhebt sich der Gipfelkamm 170m hoch über die Ebene. Der unterste Teil des Hanges profitiert von der Jahrhunderte langen Verwitterung des höher gelegenen Schieferfelsens. Hier sammelt sich der am feinsten aufgeschlossene Schiefer und steht den Reben als unerschöpflicher Quell an Mineralien und Salzen zur Verfügung. Weine die hier an alten Reben gedeihen sind dicht, zart schmelzig, langlebig und immer ein wenig mineral-salzig am Gaumen.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd
steigung:	10-55%
reben:	67 Jahre alt
boden:	schiefer, fein
ertrag:	48 hl / ha
ernte:	anf nov.



pressung:	ganztrauben, maischung
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	holzfass, 4 monate volles hefelager, battonage
alkohol:	13,2 % vol.
restzucker:	7,6 g/l
Sre:	5,6 g/l

lagerpotential:	bis 2030
bewertung:	moselfinewines.com 93 /100 Pkt. (2019er) JamesSuckling 96 /100 Pkt. (2019er)
Gault Millau « Beste feinherber Riesling Deutschlands » Platz 2. (2017)	



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





NEUENBERG
RIESLING

VDP.GROSSE LAGE

Ayler Kupp



*Peter Lauer
Neuenberg
Tafel A*

[trocken bis feinherb]

saar
VDP.GROSSE LAGE®
ayler kupp

gutsabfüllung weingut peter lauer, d-54441 ayl, www.saar-riesling.de
qualitätswein, a.p.nr. 3501074/1715, enthält sulfite, product of germany
alc 12,0% vol (TF) mosel 750 ml

[Der Süd-Süd-West exponierte Neuenberg ist historisch gesehen einer der wichtigsten Teilstücke des Ayler Kupp-Berges. Auf dem ältesten Weinbergsdokument der Welt (der Steuerkarte von 1835) wird in Ayl der „Neuberg“ als einziger namentlich beschrieben. Vor knapp 25 Jahren wurden hier neue Reben gepflanzt. Jetzt nachdem seine stürmische „Jugend“ vorbei ist und die Reben nun „erwachsen“ geworden sind offenbart sich seine ganze Kraft. Mineralische Größe, fruchtige Schwere und unendliche Länge am Gaumen. Ein echter Prachtkerl mit viel Lager- und Reifepotential.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd-süd-west
steigung:	10-55%
reben:	33 Jahre alt
boden:	schiefer, fein
ertrag:	48 hl / ha
ernte:	anf nov.



pressung:	ganztrauben, mäsung
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	holzfass, 5 monate hefelager
alkohol:	12,9 % vol
säure:	6,7 g/l
restzucker:	10,6 g/l

lagerpotential:	bis 2030
bewertung: (2020)	
JamesSuckling.com	95/100 Pkt.
fisch & rayer:	92/100 Pkt.
Pigott:	93-94/100 Pkt



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





AYLER KUPP
„STIRN“
RIESLING

VDP.GROSSE LAGE



Peter Lauer
Stirn
Fa 15

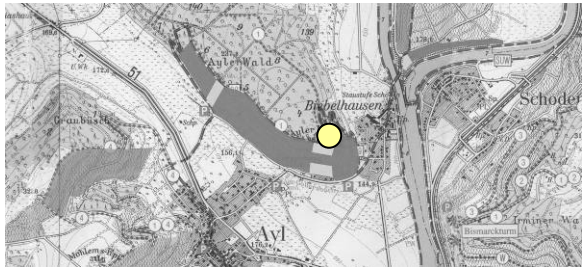


[feinherb]

saar
lage: AYLER KUPP
gutsabfüllung weingut peter lauer, d-54441 ayl, www.saar-riesling.de
qualitätswin - a.p.n. 3501074/1914 - enthält sulfite - product of germany
alc 10,5% vol (F) mosel 750 ml

[Hoch oben auf dem Gipfelkamm der Ayler Kupp liegt der Weingarten *Stirn*. Optimal nach Süd ausgerichtet und steil fangen die Reben hier ein Maximum an Sonnenstrahlen ein. Der von groben Schieferplättchen übersäte Boden ist flachgründig und Wasser fließt hier rasch talwärts. Deshalb müssen die Reben tief ins Gestein wurzeln um den kleinbeerigen alten Reben Extrakt zu verleihen. Elegant, fast schwerelos mit belebender, kühler Mineralität ist die *Stirn* ein charaktervolles, großes Saar-Gewächs.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd
steigung:	65%
reben:	66 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	41 hl / ha
ernte:	anf nov.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate feinfelager
alkohol:	9,6 % vol.
rz:	34 g/l
sre:	10,1 g/l

lagerpotential:	bis 2030
bewertung (2020)	
moselfinewines.com	94 / 100
JamesSuckling.com	96 / 100
« Bester Feinherb Riesling Deutschlands », Gault Millau 2016	
Platz 2: Peter Lauer, STIRN , Fa 15	



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



„KERN“

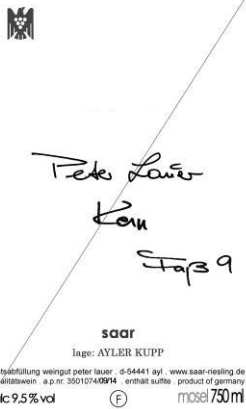
RIESLING

Lage: Ayler Kupp

VDP.GROSSE LAGE

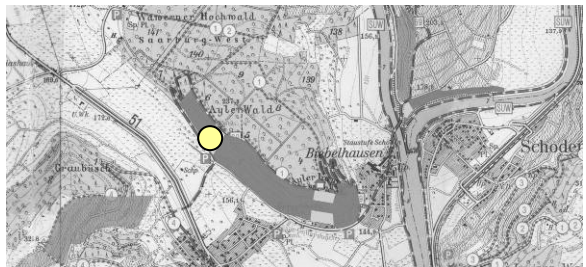


[feinherb]



[Zur Jahrhundertwende, als Saar-Wein unvorstellbar teuer war, besaß Tabakfabrikant *Kern* aus Saarlouis ein Stück Weinberg in der Ayler Kupp. Die Reben sind heute ca. 70 Jahre alt. Nachdem tags die Sonne ihr Werk auf den heißen Steinen vollendet hat, zieht die Kühle den Berg hinauf und senkt die Temperatur spürbar ab. Dieses Wechselspiel von sengender Hitze am Tag und Kühle der Nacht ist das Geheimnis der intensiven aromatischen Ausprägung und der Bewahrung der filigranen und konzentrierten Mineralität.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd-west
steigung:	50%
reben:	76 Jahre alt
boden:	schiefer, stein
ertrag:	49 hl / ha
ernte:	ende oktober



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	feinhefe, 4 monate
restzucker:	32,6 g/l
alkohol:	9,5 % vol.
säure:	9,5 g/l

lagerpotential: bis 2032

bewertung:

3 x « Bester Feinherber Deutschlands »
 „Gault Millau
deutscher Klassiker Riesling feinherb,
« Ikonenwein » VINUM 2018

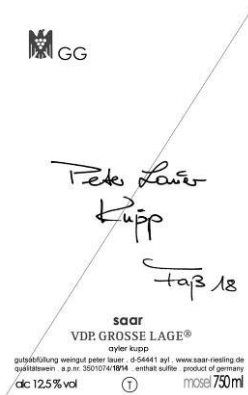


WEINGUT PETER LAUER · AYL
 WeinHotel Ayler Kupp
 Triererstraße 49
 54441 Ayl an der Saar
 fon +49 6581-3031
 fax +49 6581-2344
 www.SaarRiesling.de
 info@SaarRiesling.de



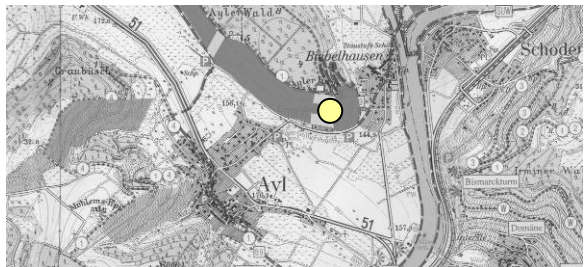


[trocken]



[1956 wird von Großvater Peter Lauer I. das Filetstück im Mittelgewann der Kupp auf den gerade erworbenen Flächen des Weingutes Notar Tappen-Mungenast aus Saarburg neu gebaut. Mit 70% Steigung befindet sich hier die steilste und wärmste Stelle des Berges. Die Trauben wachsen sehr warm. Entsprechend reif sind die Trauben und mild die Säure. Mit einem stattlichen Alter von mittlerweile 64 Jahren haben die Reben eine sehr positive Balance gefunden und der Ertrag ist zugunsten der Qualität immer sehr moderat. Feinwürzig und schmelzig mit einer kräftigen Mineralik präsentiert sich die Kupp aus dem Pflanzjahr 1956.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd
steigung:	68%
reben:	64 Jahre alt
boden:	schiefer, fein
ertrag:	40 hl / ha
ernte:	ende oktober.



pressung:	ganztrauben, mischung
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	holzfass, 7 monate hefelager, battonage
alkohol:	12,9 % vol.
säure:	5,9 g/l
restzucker:	2,9 g/l

lagerpotential:	bis 2029
bewertung:	
Moselfinewines.com (2018er):	93/100
Weinwirtschaft (2018er):	94/100



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



FEILS GG
RIESLING

VDP.GROSSE LAGE



[trocken]

Peter Lauer
Feils

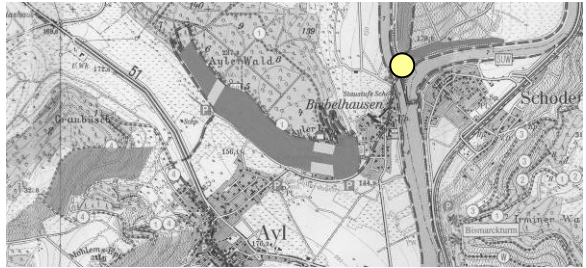
Tag 13



saar
VDP GROSSE LAGE®
feils, biebelhausen
gutsabfüllung weingut peter lauer · d-54441 ayl · www.saar-riesling.de
qualitätswein · a.p.nr. 3501074/1017 · enthält sulfite · product of germany
alc 12,5% vol (T) moose 730 ml

[Vor Urzeiten, als ein mächtiger Strom das Saartal bedeckte hinterlies das Wasser Sand, Kies und Steine. Die junge Saar hat sich in dieses alte Flussbett eingeschnitten und schuf den steilen Kieshang *Feils*. Diese Halbinsel, auf der Gabelung der Saar gelegen, ist mit alten Reben bestockt. Tief wurzeln sie durch das Sediment dem Grundwasser entgegen. Dieser besonders warme Weinberg, dessen Boden dem des *Médoc* ähnelt begeistert durch seine opulente Würze frischer Kräuter. Minze, ätherische Noten und Exotik vereinen sich zu einem Unikat des Saar Rieslings.]

lage/weinberg:	feils
exposition:	süd-süd-ost
steigung:	65%
reben:	62 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	47 hl / ha
ernte:	ende oktober.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	6 monate hefelager, battonage
rz:	4,2 g/l
alkohol:	12,9 % vol.
sre:	5,5 g/l

lagerpotential:	bis 2032
bewertung:	
jamessuckling.com	95/100 Punkte (2019)
moselfinewines.com	93 Punkte
Weinkenner.de	93 Punkte (2019)
Weinwisser	17.5/20 Pkt. (2019)



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



SCHONFELS GG
RIESLING

VDP.GROSSE LAGE



Peter Lauer
Schonfels
Faß 11

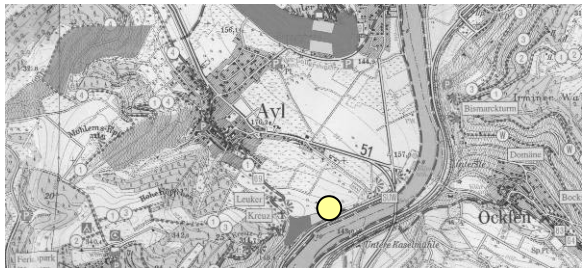


[trocken]

saar
VDP.GROSSE LAGE®
ayl, schonfels
guthabefüllung weingut peter lauer - 0-54441 ayl www.saar-riesling.de
qualitätswein a.p.nr. 3501074/1914 enthält sulfite product of germany
alc 12,5% vol 1 mosel 750ml

[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:	108 Jahre alt
boden:	schiefer, stein
ertrag:	45 hl / ha
ernte:	ende oktober



pressung:	ganztrauben, maischung
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	holzfass, 6 monate hefelager
restzucker:	2,7 g/l
alkohol:	12,9 % vol.
säure:	6,1 g/l

lagerpotential:	bis 2032
bewertung:	moselfinewines.com > 96/ 100 JamesSuckling.com > 98/ 100 Felix Bodmann > „ hervorragend “



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



Faß 8

KABINETT
AYLER KUPP
RIESLING

VDP.GROSSE LAGE



Kupp
Kabinett
Faß 8



saar
VDP.GROSSE LAGE®
ayler kupp
gutsabfüllung peter lauer · d.54441 epl · www.saar-riesling.de
prädikatswein · 3501074/0014 · enthält sulfite · product of germany
alc: 7,5 % vol mosel 750 ml

[Unser Kabinett knüpft an die lange Tradition feinfruchtiger Saar-Weine mit rekordverdächtig geringen 7-8% Alkohol an. Die Lagerfähigkeit ist hoch, trotzdem macht er mit seiner herrlich offenen Frucht nach Kräutern und Beeren auch in der Jugend viel Freude. Die prägnante Saar-Mineralik balanciert die opulente Frucht spielend aus.

Gewonnen wird der Kabinett nicht aus Überreife wie bei einer Spätlese, sondern durch Selektion vollreifer, 100% gesunder Trauben. So bewahrt sich Frische und Frucht. Ein überaus belebender, eleganter Genuss.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd
steigung:	40-55%
reben:	26-43 jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	50 hl / ha
ernte:	ende oktober



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	kühle gärung
rz:	46 g/l
alkohol:	8 % vol.
Sre.	10,8 g/l

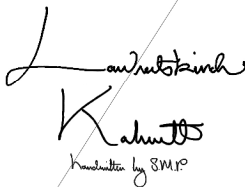
lagerpotential:	bis 2030
bewertung: (2017er):	
< Fisch & Rayer '18 >	93/100 Punkten
< Pigott >	92/100 Punkten



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

**LAMBERTSKIRCH
KABINETT
RIESLING**

VDP.GROSSE LAGE



saar



Ausbildung peter lauer, d.54441 ayl, www.saar-riesling.de
 Prädikatswein, 3501074/1400, enthält sulfite, product of germany
 alc: 8% vol mosel 750 ml

[Bereits vor 2500 Jahren wurde das Lambertsberg-Plateaux in Ayl von den Kelten als religiöse Kultstädte aufgesucht. Noch heute spürt man hier eine besondere Energie fließen. Erst 2010 aus dem Dornröschen-Schlaf von Verbuschung befreit, wurde der Weinberg reaktiviert und mit Ablegern 100-jähriger Riesling-Stöcke aus dem Saartal bepflanzt. Nachdem die ersten Jahrgänge noch unter der Hand zugeteilt wurden, können wir seit 2020 den ersten Jahrgang offiziell anbieten. In manchen Jahren wächst ein erstaunlich guter Kabinett, in manchen eine feine Spätlese.

Das Etikett ziert die Handschrift des bekannten deutsch-englischen Weinjournalisten Stuart Pigott (*S.M.P.* = *Stuart Matin Pigott*) - ebenso charaktervoll wie der Wein.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd
steigung:	40-55%
reben:	12 jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	49 hl / ha
ernte:	anfang nov.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	gärung im edelstahl
rz:	61 g/l
alkohol:	8 % vol.
Sre.	9,7 g/l

lagerpotential:	bis 2030
bewertung: (2020)	
moselfinewines.com	93/100
17,5/20 JancisRobinson.com	
« super-pure and everything in its right place »	



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



Faß 7

AYLER KUPP
RIESLING
SPÄTLESE

VDP.GROSSE LAGE



Kupp
Spätlese
Faß 7



saar
VDP.GROSSE LAGE®
ayler kupp
gutsabfüllung peter lauer - g-54441-ayl - www.saar-riesling.de
prädikatswein 3501074/00794 - erhalt sültfe - product of germany
alc 7,5 % vol mosele 750 ml

[Das Faß 7 ist jährlich unsere elegante Spätlese. Spiegelt der Kabinett den Charakter reifer Trauben wider, so selektieren wir für eine Spätlese überreife, gold-gelbe Früchte. Kurz bevor diese beginnen einzutrocknen.

Hierdurch erhält der Wein exotische Noten. Maracuja und Orangen im Bouquet sind prägend für diesen Klassiker der Saar.

Wir empfehlen ein paar Jahre Reife um ihn zu herzhaften oder fruchtigen Speisen zu genießen. Wer nicht warten mag, sollte sein Sorbet oder Fruchtdessert mit diesem Wein krönen oder ihn als Aperitif oder einem reifen Hartkäse genießen.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd
steigung:	40-65%
reben:	51-59 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	49 hl / ha
ernte:	ende oktober



pressung:	frei ablaufender most
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	kühle gärung
alkohol:	7,6 % vol.
säure:	10,2 g/l
restzucker:	70 g/l

lagerpotential:	bis 2035
bewertung: (2020)	
Fisch und Rayer:	94/100 Punkten (2018er)
Pigott:	94/100 Punkten (2017er)



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



2022 AUCTION-WINES

vintage 2021

135th Riesling-Auction, VDP.Mosel-Saar-Ruwer

16th of Sept. 2022, 13:00 pm (UTC+1)

live-stream: <https://www.youtube.com/user/VDPWeingueter>

Faß 5

KABINETT
AYLER KUPP
RIESLING

VDP.GROSSE LAGE



- AUCTION -

START = 20,- €
900 bottles / o,75 L

START = 40,- €
30 MAGNUM / 1,5 L

p e t e r l a u e r



Kupp
Kabinett
Faß 5

saar
VDP.GROSSE LAGE®
ayler kupp
gütabfüllung peter lauer · d-54441 ayl · www.saar-riesling.de
gründungsweien · 330107416914 · enthält sulfite · product of germany
alc 7 % vol mosel 750ml

2021

RS: 42 g/l
Alc: 7,7 %
Acidity: 10,4 g/l

It offers a gorgeously fresh nose made of lemony elements, melon, pear, white flowers, wet stone, and a hint of gooseberry. The wine is admirably juicy and playful on the palate and leaves a nice sense of precision, nuance, and grip in the long and engaging finish. The aftertaste is superbly racy and juicy, yet also subtle and delicately smooth. This gorgeous wine with great Kabinett-styled cut will prove a winner at maturity, where it could well exceed our high expectations as it blossoms aromatically.
2029-2049 (Fisch & Rayer 2020)

www.jamessuckling.com: 95/100

AP-Nr. 51/22



Faß 23

SPÄTLESE**

AYLER KUPP

RIESLING

VDP.GROSSE LAGE



- AUCTION -

START = 30,- €

360 bottles / o,75 L

peter lauer



Kupp
Spätlese
Faß 23

saar
VDP.GROSSE LAGE®
ayler kupp
gutsabfüllung peter lauer · d-54441 ayl · www.saar-riesling.de
prädikatswein · 3501074/2314 · enthält sulfite · product of germany
alc 7,5% vol mosel 750 ml

2021

RS: 75 g/l

Alc: 7,8 %

Acidity: 9,3 g/l

It offers a stunning and flowery nose of grapefruit, whipped cream, a hint of pear, passion fruit, fine herbs, and a hint of smoke. The wine is superbly nuanced and precise on the silky and juicy palate, and leaves a stunning feel of cream, juicy orchard fruits, and some herbal elements in the long finish. The aftertaste proves multi-layered and utterly delicious. This Spätlese is easily one of the finest ever which we have tasted from this vineyard! 2029-2049 (*Fisch & Rayer 2020*)

AP-Nr. 23/22

www.moselfinewines.com: /100



Faß 24

SPÄTLESE**

FEILSER

RIESLING

VDP.GROSSE LAGE



- AUCTION -

START = 30,- €

360 bottles / o,75 L

peter lauer



Feils
Spätlese
Faß 24

saar
VDP.GROSSE LAGE®
feils, bielefeldhausen
gutsabfüllung peter lauer · d-54441 ayl · www.saar-riesling.de
prädikatswein · 3501074/2418 · enthält sulfite · product of germany
alc 7,5% vol mosel 750 ml

2021

RS: 74 g/l

Alc: 7,6 %

Acidity: 9,4 g/l

It offers a gorgeous nose made of grapefruit, pineapple, coconut, apricot, mango, herbs, blueberry, and quite some almond cream, all wrapped into subtly smoky elements. The wine develops beautifully exotic flavors on the suave yet elegant palate and leaves a stunning feel of lively zest in the finish. This beautiful dessert wine manages to deliver the gorgeous exotic and creamy impact of an Auslese GK with Spätlese juiciness and playfulness.

2034-2059 (*Fisch & Rayer 2020*)

AP-Nr. 24/22

www.moselfinewines.com: /100



How to bid ?

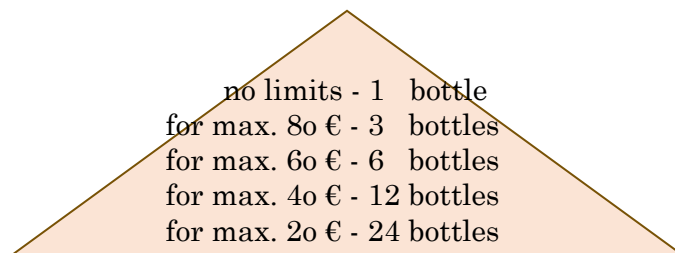
The 2021 auction can be followed via livestream on the **YouTube channel** "[VDPWeingueter](https://www.youtube.com/user/VDPWeingueter)". (<https://www.youtube.com/user/VDPWeingueter>)

General information about the auction: <https://www.vdp.de/en/vdpauction-mosel>

Bidding via the commission agent remains a tradition; they bid on behalf of the buyers and/or are happy to receive (online) bidding orders from all over the world.

Bidding-Recommendation: Bid in form of a pyramid to increase your chances.

Example:



The commissioners

The wine commission agents listed below accept your orders and provides you with an online account:

**MATTHIAS HILD |
WEINKOMMISSION JOHANN HILD
E.K.**

ADDRESS Bahnhofstraße 33
54457 Wincheringen
TEL +49 (0) 6583 / 527
MAIL info@hild-wein.de

**DR. FABIAN FREISBERG |
WEINKOMMISSION DR. FREISBERG**

ADDRESS Brahmstrasse 5
56075 Koblenz
TEL +49 (0) 170 / 3037969
MAIL post@fabianfreisberg.com

**AGI RESS |
KARL A. RESS WEIN KG -EXPORT-
SERVICE**

ADDRESS Am Hendelberg 15
65375 Oestrich-Winkel
TEL +49 (0) 6723 / 91900
MAIL agi@ress-wein.de

**VIKTORIA RESS |
KARL A. RESS WEIN KG -EXPORT-
SERVICE**

ADDRESS Am Hendelberg 15
65375 Oestrich-Winkel
TEL +49 (0) 6723 / 91900
MAIL viktoriam@ress-wein.de

**JOHANNES SELBACH |
WEINKOMMISSION J.U.H. SELBACH
GMBH & CO.KG**

ADDRESS Gänsefelderstraße 20
54492 Zellinger-Rachtig
TEL +49 (0) 6532 / 95380
MAIL vinothek@selbach-oster.de

**ELMAR BERGWEIFER |
WEINKOMMISSION BERGWEIFER**

ADDRESS Hauptstraße 114
54470 Bernkastel Wehlen
TEL +49 (0) 6531 / 91400
MAIL info@ElmarBergweiler.com

**JOACHIM DÜNWEIG |
WEINKOMMISSION DÜNWEIG**

ADDRESS Postfach 28 | (Römerstraße 16)
54347 Neumagen Dhron
TEL +49 (0) 6507 / 25213

Crémant - Méthode Champenoise

Die Sektherstellung nach dem klassischen Champagnerverfahren hat eine über einhundert Jahre lange Tradition an der Saar.

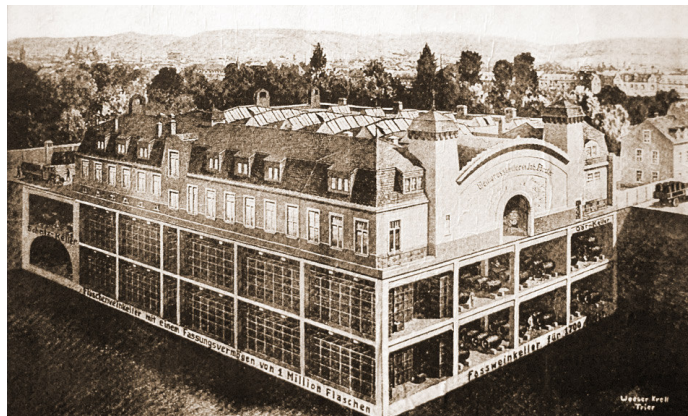
SCHLOSS SAARFELS, SERRIG



1877 wurde der Sekt-Pionier Adolf Wagner als Sohn eines saarländischen Bierbrauers geboren. Josef Wagner - der weinbegeisterte Vater - sandte 1900 seinen Sohn Adolf Wagner zur Schaumweinausbildung nach Reims, dem Zentrum des französischen Campagners. Nach seiner Rückkehr

an die Saar begann er auf der Basis von Saar-Rieslingweinen Sekt nach klassischer Méthode Champenoise herzustellen.

1966 ließ auch Großvater Peter Lauer I. die ersten Flaschen Lauer-Wein auf Schloss Saarfels zu Crémant veredeln.



1984 übernahm Peter Lauer II. gemeinsam mit 31 Partnern die historische Weinkellerei Joh. Förster in Trier. Hier werden bis heute der Saar-Riesling-Brut sowie die Reserve-Sekte hergestellt.



Unter dem historischen Jugendstilhaus finden sich ausgedehnte mehrstöckige Gewölbekeller, die ideal zur Sektreifung und dem Verfahren des Handrüttelns auf Rüttelpulten geeignet sind.

Die Lauer-Sekte reifen hier bei 8-10 °C in dunklen Kellern meist 14-20 Monate bevor sie dégorgiert werden.



Méthode Champenoise

Grande Réserve 1984 - disgorged in 2022

Réserve 1992 - disgorged in 2022

Grande Réserve 2002 - disgorged in 2021

An der Saar hat die Sektherstellung nach dem klassischen Champagnerverfahren eine über einhundert Jahre alte Tradition. Hierbei reifen unsere Rieslingsekte im Anschluss an die Flaschengärung ca. 14 Monate. Weit länger noch lagern unsere Reserve-Crémants, hochwertige Jahrgangssekte. Sie bleiben mehrere Jahrzehnte auf der Hefe.

Während dieser Zeit entwickelt sich eine intensive und edle Aromatik nach etherischen Gewürzen, Tannennadeln, Rauch und Trockenfrüchten.

Das Mousseux wird subtil und die Perlage im Glas gewinnt an Feinheit.



Eine solche reduktive Reifelagerung auf der Hefe hat eine besondere Wirkung:

Die seit Jahrzehnten lagernden Flaschen altern nicht, da die im Inneren befindliche Hefe den Sekt vor Oxidation schützen.

Die Hefe wird erst kurz vor dem Verkauf entfernt. Diesen Zeitpunkt des so genannten „Degorgierens“ geben wir neben dem Jahrgang auf dem Etikett mit an.

Die kräftigen Noten von Lakritz, Walnüssen, Soja- oder Barbequesauce bieten Ihnen

besonders in Kombination mit würzigen gereiften Käsen und kräftigen, kräutrigen Gerichten ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Hervorragend begleiten diese exklusiven Speisen-Schaumweine auch verschiedene Fischgerichte (zb. Sashimi) oder frische Meeresfrüchte wie Austern. Ein anderer Jahrgang kann als verlockender Begleiter zu hellem Fleisch mit Curry fungieren.

Verwenden Sie neben der klassischen Flûte gerne auch große Rotweingläser und geben Sie ihm Zeit zu atmen, denn bis zu 20 min. entwickelt sich die Blume im Glas durch Zufuhr der Jahrzehnte ausgesperrten Sauerstoffs.

Wir empfehlen diese Schaumweine nicht als Aperitiv, sondern gezielt zu Speisen oder nach dem Essen.



Die Spuren des Handwerks...



20, 25 oder sogar mehr als 30 Jahre lagert der fertig gegorene Sekt in der Flasche. Die Besonderheit besteht darin, dass diese Reife gemeinsam mit der Hefe erfolgt. In dieser Zeit wird die Flasche durch einen Kronkorken aus Metall dicht und unter mehreren Bar Druck gehalten.



Die Hefe wird vor dem Dégorgierprozess an den Flaschenhals gerüttelt. Hierzu wird die Flasche von Hand so oft hin und her gedreht, bis sich die Hefe am Kronkorken gesammelt hat. Damit man die Drehbewegung nachvollziehen kann, wird eine weiße Markierung im Flaschenboden angebracht. Ein für den Kunden sichtbares Zeichen für das Prädikat „Handgerüttelt“.



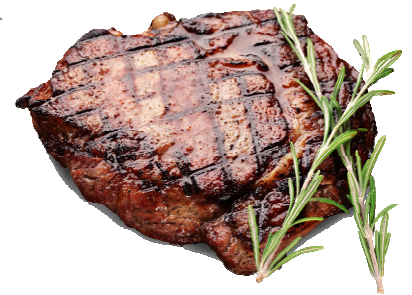
Die Abdrücke und Rostspuren, die der Kronkorken nach Jahrzehnten in unseren feuchten Kellern hinterlassen hat, sehen Sie noch später unterhalb des Naturkorkens, der nach dem Dégorgieren die Flasche verschließt.

RÉSERVE Crémants

Speisen-Empfehlungen

2002 **GRANDE RÉSERVE 02 - Brût** (20 Jahre Hefelager)
dégorgiert 2021

Üppige Aromatik nach getrockneter Aprikose, Safran und Eichenrauch – feine Mineralik, große Balance. Zu rotem Fleisch oder luftgetrockneten Schinkenspezialitäten. (Großes Glas)



1992 **RÉSERVE 92 - Brût** (27 Jahre Hefelager)
dégorgiert 2021

Komplexes Bouquet nach Rauch, Speck und Torf. Wunderbar im großen Glas zu hellem Fleisch oder Vegetarischem mit orientalischen Gewürzen.



1984 **GRANDE RÉSERVE 84 – Brut Nature**
(35 Jahre Hefelager)
dégorgiert 2021

Feinste Aromen von Mandelbutter, Liebstöckel und Muskat, Wachholder und Akazienhonig – fantastisch zu Tappas, luftgetrockneten Schinken oder Vegetarischem mit Nüssen oder Pinienkernen, Grünkohl mit Sesamdressing.



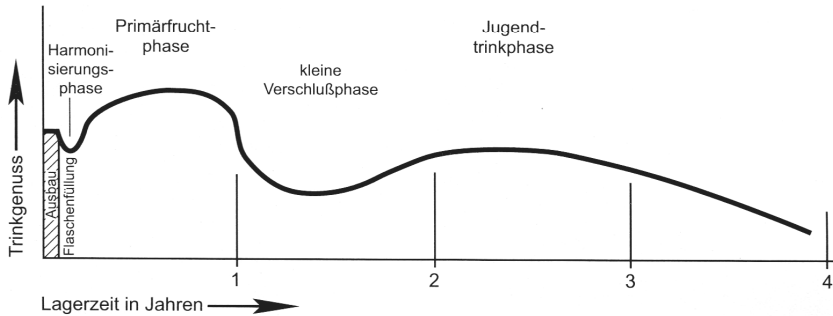
Reifeverlauf von Rieslingweinen FRACKENPOHL, 2016

bis 25 g/l Restzucker (ab 25 g/l RZ sind die Verschlussphasen weniger stark ausgeprägt)

1 Fruchtbetonter Ausbau

Diese Weine bieten schon während der Fruchtphase ihren besten Genuss, in der Jugendtrinkphase tritt häufig schon ein Qualitätsverlust ein.

Entwicklungsverlauf eines fruchtbetont ausgebauten Rieslingweines Rp.3

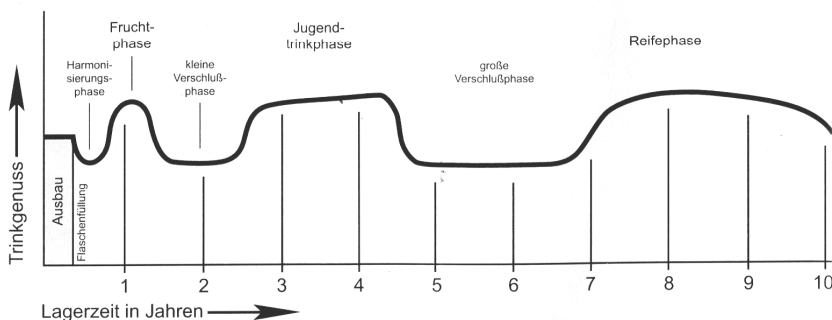


Rieslinge, die jung sehr zugänglich sind, und schon kurz nach der Füllung durch Frische, Frucht und angenehme Ausbauaromen geprägt sind, präsentieren sich meist mild im Geschmack. Gleichzeitig weisen Sie relativ viel Kohlensäure auf. Selbst direkt nach der Füllung ist sensorisch kein Schwefel wahrnehmbar. Jung getrunken sind diese Weine meist ein großer Genuss. Wird im Frühsommer gefüllt, liegt ihr Höhepunkt im Frühling des auf die Füllung folgenden Jahres.

2 Ausgewogener Ausbau

Diese Weine vereinen eine gute Struktur für die Reifeentwicklung mit fruchtigen Aromen, sie bieten in allen drei Genussphasen sehr viel Trinkfreude. Die Geschmackseindrücke entsprechen der Beschreibung für die jeweiligen Entwicklungsstadien im Reifeprozess.

Entwicklungsverlauf eines ausgewogen ausgebauten Rieslingweines Rp.10



Rieslinge, die sich zwar ausgewogen und fruchtig präsentieren, aber auch typisch klassische Elemente aufweisen: jung etwas Füllkrank und mit leichter Schwefelnote (braucht ca. ½ Jahr um sich einzubinden). Restzucker und Säure sind jung noch nicht vollständig eingebunden. Lagentypizität und Mineralik sind nur schemenhaft erkennbar.

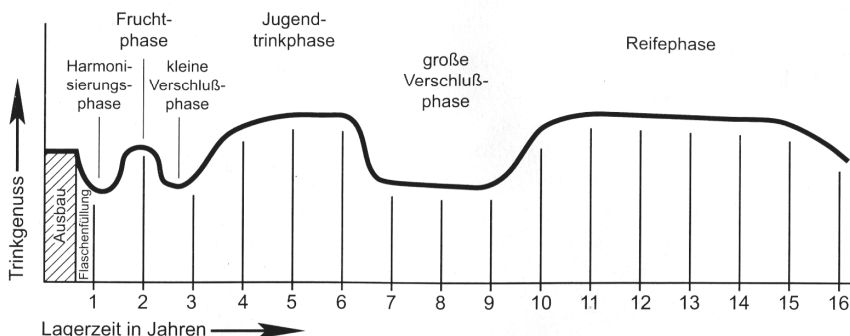
Etwa 3-4 Jahre nach der Ernte ist ein ernsthafter Wein herangereift. Klar, tiefgründig, subtil. Zucker und Säure sind eingebunden.

Nach 7-10 Jahren befindet sich der Wein durch die Integration aller Komponenten auf seinem Genuss-Zenit. Er wirkt jetzt etwas trockener und feiner im Geschmack.

3 Extremer Ausbau

Bei einem Reifepotential von ca. 20 Jahren entfällt die Primärfruchtphase, die Jugendtrinkphase ist oft schwächer ausgeprägt, und der Genussschwerpunkt liegt nach vielen Jahren Entwicklung in der Reifephase.

Entwicklungsverlauf eines extrem ausgebauten Rieslingweines Rp.15



Eine Herausforderung selbst für Rieslingkenner sind Weine, die sich jung sehr verschlossen und mit wenig primärer Fruchtigkeit präsentieren. Sie besitzen statt dessen sehr viel nachhaltige Struktur und Entwicklungsfähigkeit. Der Schwefel sticht jung oft hervor und braucht ein ganzes Jahr um sich einzubinden.

Eine offene Fruchtphase gibt es nur selten. Die Jugendtrinkphase nach 4-5 Jahren ist schwach ausgeprägt. Die Trinkreife beginnt erst nach ca. 8-10 Jahren, und die Lebensdauer beträgt 15, 20 oder mehr Jahre bei hohem Genusspotential. In diese Gruppe gehören spontanvergorene Weine mit hohem Restzucker und Botrytis ebenso wie trockenere Rieslinge mit Maichestandzeit, Holzausbau und Battonage.