

Tasting Report, vintage 2021

GROSSES GEWÄCHS (GG) – dry

2021 SCHONFELS GG, N° 11 – 95 Very smoky with notes of cardamon, licorice and fresh sage. Stunning concentration on the sleek and compact palate. So much drive and wet stone minerality at the extremely long crystalline finish. Still really tightly wound, but the combination of depth and structure give it great potential. Sustainable. Drinkable now, but best from 2024.

2021 FEILS GG, N° 13 – 96 Stunning nose of crisp pear, fresh basil and fern leaves dripping with water. Concentrated and compact with a ripeness and silkiness that are rare in this vintage. Everything fits together beautifully. Very long seamless finish. Sustainable. Drink or hold.

2021 KUPP GG, N° 18 – 94 A very harmonious and well-structured dry Saar wine with a ton of mirabelle and fresh herbal aromas. The fine tannins underline all this beautifully. Long silky finish for a 2021 dry riesling. Sustainable. Drink or hold.

2021 Lambertskirch GG (Auction) – 95 Stunning nose of flint and candied citrus with notes of basil and tarragon. First comes a banana-like texture, but then it flips in a super-focused direction; salty and savory characteristics interwoven with the dramatic raciness. The first vintage of this wine and very limited production.



Der
Schnutentunker

GGs Peter Lauer:

Lauers Schonfels markiert einen klaren Start mit frischen, gelben Früchten, dunkelt dann nach mit einer fetten Gewürzwand, die sich im langen Abgang auftürmt, ohne dass die Frische vom Start verloren geht. Wunderbar.

Sein Versteigerungs-GG **Lambertskirch** ist saftig und fast ein bisschen ölig zum Start, bevor eine Gänsehaut-Phenolik im Abgang viel Spannung aufbaut. Ganz viel Potential.

Die **Kupp** ist auf der leicht malzigen, ernsthaften Seite mit toller Spannung und enormer würziger Tiefe. Die wird vermutlich zu einiger Opulenz reifen, dürfte vorher aber durch tolle Phasen gehen (also nicht blind für 10 Jahre im Keller verbuddeln).

Lauers Feils gibt sich verhalten in der Frucht, ausladend in der Würze, mit schöner Textur und griffiger Phenolik samt einem leicht rauchigen Geheimnis. Macht sehr neugierig!

Lobenberg^s

2021 Lambertskirch GG Versteigerung

2021 war eine sehr späte Lese an der Saar, bis weit in den November rein, wie früher also. In der Nase schlägt einem zunächst eine dunkelwürzige Rauchigkeit entgegen, Feuerstein ohne Ende. Saar meets Loire! Fast meint man sogar an Vulkangestein zu denken. Zeigt momentan wenig Frucht und läuft voll auf der Mineralität, vielleicht einen Hauch schlanke Mirabelle, Sternfrucht, Kerbel und Eisenkraut, nur ein kleiner Touch Pfirsich. Wirklich oldschool in seiner Anmutung, kühl, kräuterig, rauchig, filigran, aber mit gewaltiger innerer Dichte. Der Mund ist so pikant, dass sich die Zunge rollt. Salz, Feuerstein, Zitruszesten, grüner Speck, Gesteinsmehl, alles rollt hoch und runter. Die Säure spielt mit dem Gaumen, rassig, fast kernig in seiner festen Tanninstruktur, zupackend. Die Mineralität ist dramatisch, fast wirkt er unnahbar in seiner Jugend. Der Wein steht für Minuten im Mund mit dieser herben, kühlen Steinigkeit.

Ein großer trockener Klassiker der Saar mit allen Eigenheiten, die diese Region so großartig macht. So mag wohl früher ein durchgeogener 1921er geschmeckt haben?!

97-99/100