

2023er
Expertisenkatalog

Die Ayler Weinberge





VINEYARD-APPELLATION AYL / SAAR MOSEL-REGION, GERMANY



GROSSE LAGE
GRAND CRU



ERSTE LAGE
PREMIER CRU



ORTSWEIN
VILLAGE



GEBIETSWEIN
REGIONAL



GUTSWEIN - Saar

- 2o24 N° 16 [trocken]
11,5% alk. – fein und frisch
- 2o23 **Alt Scheidt** [feinherb]
10,5% alk. – fruchtig und animierend

ORTSWEIN - Ayler

- 2o23 N° 25 [trocken]
schiefer und birmenduft, mineralisch am gaumen
- 2o23 N° 4 [feinherb]
reife düfte – fruchtig, nach heublumen und gestein
- 2o24 N° 6 SENIOR [trocken bis feinherb]
kühle kräuter und quittenaromatik, fruchtig-tänzelnd, balanciert
- 2o23 N° 2 [trocken] (naturwein, maischegärung)
komplexes bouquet – milde säure, feine phenolik.
- 2o23 N° 1 [trocken bis feinherb]
exotik – fruchtige reife und zarte schiefernote.
- 2o23 N° 3 [feinherb]
exotik - ananas – fruchtige reife und zarte schiefernote.

SCHAUMWEIN

Riesling Brut erfrischende kräuternoten 2o22

RÉSERVE 1992 - Brut 28 jahre hefereife
GRANDE RÉSERVE 1984 - Brut Nature

- 2o23 N° 21 AYL [trocken]
premier cru aus dem filestück des ayler scheidterberges

- 2o23 N° 12 UNTERSTEN BERG [trocken bis feinherb]
fulminanter rauch, fleisch und salz vom hangfuß der ayler kupp
- 2o23 N° 17 NEUEN BERG [trocken bis feinherb]
großer saarwein aus dem alten ayler neuenberg
- 2o23 N° 15 STIRN [feinherb]
vom gipfelkamm der kupp: feinste, komplexe saftigkeit
- 2o23 N° 9 KERN [feinherb]
maracuja und stachelbeer - feinherber schmelz, abendsonne

- 2o23 N° 18 KUPP GG [trocken]
feine frucht in perfekter balance, lagerpotential, schiefer klassiker
- 2o23 N° 13 FEILS GG [trocken]
kräuternoten und minze, kühle rasse, feiner schmelz
- 2o23 N° 11 SCHONFELS GG [trocken] limitiert
steinsalz und weißer pfeffer, lang, lagerpotenzial

- 2o23 Kupp KABINETT N° 8
2o23 Lambertskirch KABINETT
2o23 Schonfels KABINETT
2o23 Kupp SPÄTLESE, N° 7
2o23 Kupp AUSLESE, N° 10 0,375
2o23 AUSLESE „Petit AYL“
2o18 BEERENAUSLESE ‘Sonne’ 0,375

SAAR
RIESLING

[trocken]

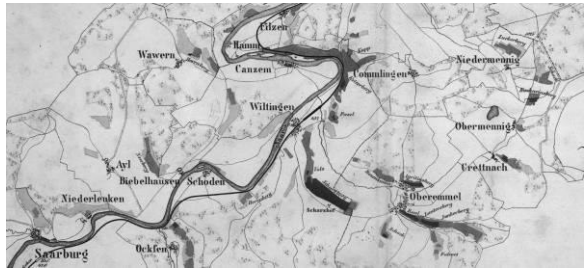
weinhaus peter lauer
riesling . trocken . enthält sulfite
mosel . qualitätswein
product of germany
ap-nr. 3 501 074 16 21
d-54441 ayl / saar . abfüller
alk. 12% by vol . 750 ml

No 16

[Riesling, Saar und Schiefer, das ist der Stoff aus dem unser gehaltvoller Tisch-Wein gemacht ist.

Frisch und animierend, gepaart mit feiner Frucht und Trinkvergnügen. Jahr für Jahr suchen wir hierfür die repräsentativsten Trauben des Gebietes um einen typischen SaarRiesling auf Flasche zu ziehen, der seinem Namen Ehre macht.]

exposition: ost bis west
steigung: 10-50%
reben: 8-33 Jahre
boden: schiefer
ertrag: 72 hl / ha
ernte: mitte sep.



pressung: ganztrauben
vinifikation: wildhefe, spontangärung
ausbau: 1,5 monate hefelager

alkohol: 11,5 % vol.
rest zucker: 3,8 gr / l
säure: 5,5 gr/l

lagerpotential: bis 2025

bewertung (2017er):
< Pigott > **90** Punkte

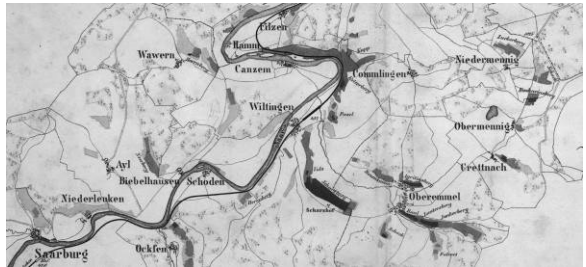


WEINGUT PETER LAUER . AYL
WeinHotel Ayler Kupp
Triererstraße 49
54441 Ayl an der Saar
fon +49 6581-3031
fax +49 6581-2344
www.SaarRiesling.de
info@SaarRiesling.de

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:	72 hl / ha
ernte:	mitte sep.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate hefelager

alkohol:	10,5 % vol.
restzucker:	15,9 gr / l
säure:	7,8 gr / l

lagerpotential:	bis 2030
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 · saar-nr. 30010142915 · weinbau saarland · 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:	13-22 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	58 hl / ha
ernte:	mitte sep



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	3 monate hefelager
rz:	3,4 g/l
alkohol:	12,3 % vol.
sre:	4,8 g/l

lagerpotential:	bis 2032
bewertung:	
Parker:	90/100 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

N° 6

SENIOR
AYLER RIESLING

VDP.ORTSWEIN 

[trocken bis feinherb]

p e t e r l a u e r

2023

Senior
Aylar Riesling
Faß 6

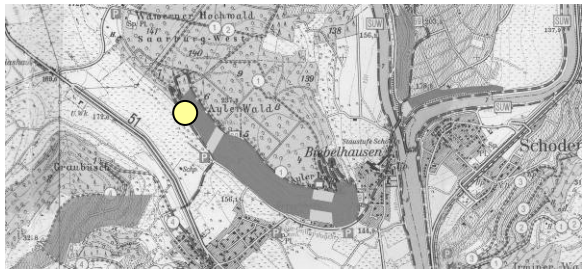


saar
VDP.ORTSWEIN 
gutsabfüllung weingut peter lauer · d-54441 ayl · www.saar-riesling.de
qualitätswein · a.p.nr. 350107400914 · enthält sulfite · product of germany
alc 11,5% vol  mosel 750ml

[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 Aylar 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: aylar kupp
exposition: süd-west
steigung: 50%
reben: 51 Jahre alt
boden: schiefer
ertrag: 65 hl / ha
ernte: anfang okt



pressung: ganztrauben
vinifikation: wildhefe, spontangärung
ausbau: 2 monate hefelager
alkohol: 11,6 % vol.
fruchtsäure: 6,5 g/l
restzucker: 8,6 g/l

lagerpotential: bis anfang 2030
bewertung: (2020)
moselfinewines.com **90/100** Pkt.
< Parker > **91/100** Pkt



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

PETER LAUER / 

Faß 4

AYLER
RIESLING

VDP.ORTSWEIN 

[feinherb]

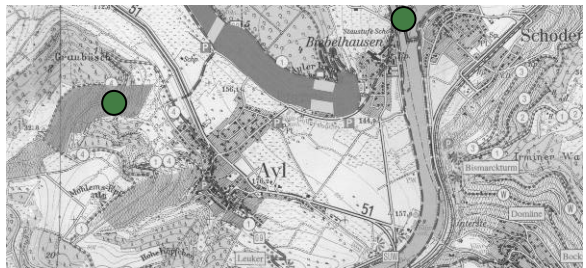


2023



[Aus den Schieferbergen rings um den Ort Ayl, stammt das Faß 4. Von sehr steinigen Rebhängen 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:	5-25 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	61 hl / ha
ernte:	anf okt.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate feinhefe
restzucker:	21,8 g/l
alkohol:	10 % vol.
weinsäure	7,1 g/l

lagerpotential:	bis anfang 2029
bewertung:	(2021) moselfinewines.com 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



Tafel 2
Ayler Riesling



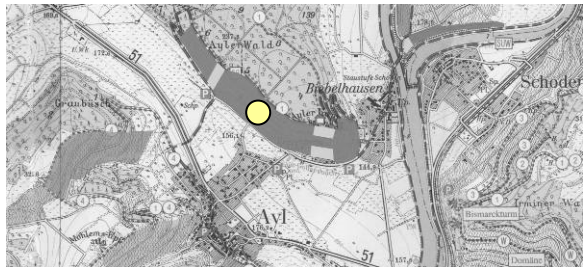
[extra trocken]

„Naturwein“
Maischegärung
ungeschwefelt

saar
VDP.ORTSWEIN
gutsabfüllung weingut peter lauer - d-54441 ayl - www.saar-riesling.de
qualitätswein a.p.r.Nr. 35010740294 - 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:	24 Jahre alt
boden:	feiner schiefer
ertrag:	58 hl / ha
ernte:	anfang okt.



pressung:	maischegärung
vinifikation:	naturhefe
ausbau:	holzfass, 2 monate hefebattongage
rz:	2,1 g/l
alkohol:	12,2 % vol.
sre:	4,1 g/l

lagerpotential:	bis ende 2029
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

N° 1

2023

AYLER RIESLING

VDP.ORTSWEIN

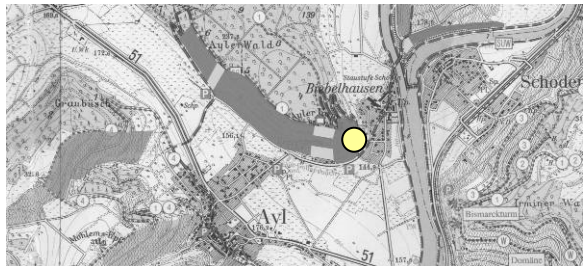


[trocken bis feinherb]



[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:	12-30 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	59 hl / ha
ernte:	mitte okt.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	50% holzfass, 4 monate feinhefelager
alkohol:	11,8 % vol.
fruchtzucker:	10,4 g/l
säure:	6,1 ‰

lagerpotential:	bis ende 2030
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

2023

AYLER
RIESLING

VDP.ORTSWEIN



[feinherb]

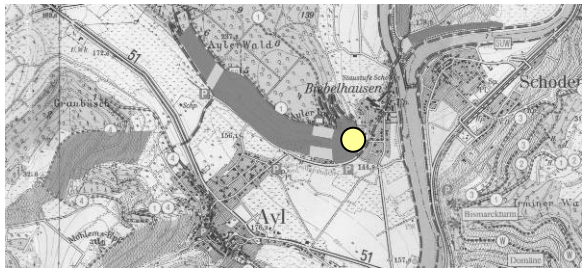
Tafel 3
Ayler Riesling



saar
VDP.ORTSWEIN
gutsabfüllung weingut peter lauer, d-54441 ayl | www.saar-riesling.de
qualitätswein a.p.m. 350107403914 enthält sulfite product of germany
alc 10,0% vol (E) mosel 730 ml

[Auf der nach Osten gerichteten „Kuppe“ der Ayler Spitzenlage, 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:	34 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	62 hl / ha
ernte:	ende sept.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	8 wochen feinhefelager
alkohol:	7,5 % vol.
restzucker:	29,6 g/l
säure:	8 g/l

lagerpotential:	bis ende 2030
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

AYL
„PREMIER CRU“

VDP.ERSTE LAGE



[trocken]

Peter Lauer
Ayl
IG
N° 21
saar
VDP.ERSTE LAGE®
gutsabfüllung weingut peter lauer · 54441 ayl · product of germany
qualitätswein · ayl scheidterberg · ap nr. 350107/4/21/22 · 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 langsam und wird erst spät geerntet. Denn im Herbst kühlen Fallwinde der nahen Saargauhöhen die Beerentemperatur ab und verhindern eine frühe Fäulnis. Die so konservierten Trauben ergeben nach der Gärung eine zart rauchige Würze, Blütennoten und Salzkaramell. Mit Luft, Aromen reifer Erdbeeren. Ein hochwertiger Lagenwein der schon jung durch Offenheit und Trinkfreude begeistert.

lage/weinberg:	scheidterberg
exposition:	süd
steigung:	65%
reben:	33 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	60 hl / ha
ernte:	mitte oktober.



pressung:	50% kalt macération
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate vollhefe 2 monate feinhefe
alkohol:	12,4 % vol.
rz:	3,6 g/l
sre:	5,1 g/l

lagerpotential:	bis 2030
bewertung:	
JamesSuckling.com	94/100 (2021er)



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
Untersteinberg
Jag 3 12

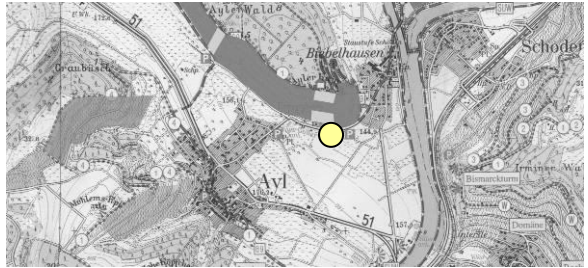


[trocken bis feinherb]

saar
lage: AYLER KUPP
gutsabfüllung weingut peter lauer · d-54441 ayl · www.saar-riesling.de
qualitätswein · a.p.r. 3501074/2015 · enthält sulfite · product of germany
alc 12,5% vol (TP) 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:	70 Jahre alt
boden:	schiefer, fein
ertrag:	46 hl / ha
ernte:	ende sep.



pressung:	ganztrauben, mäsung
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	holzfass, 4 monate volles hefelager, battonage
alkohol:	12,0 % vol.
restzucker:	7,9 g/l
Sre:	6 g/l

lagerpotential:	bis 2035
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



[trocken bis feinherb]

*Peter Lauer
Neuenberg
Tafel A*



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:	34 Jahre alt
boden:	schiefer, fein
ertrag:	42 hl / ha
ernte:	anfang okt.



pressung:	ganztrauben, mäschtung
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	holzfass, 5 monate hefelager
alkohol:	11,8 % vol
säure:	6,4 g/l
restzucker:	9 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

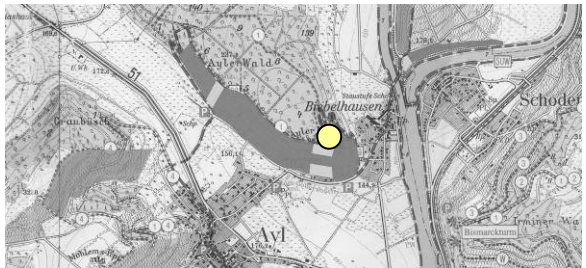


[feinherb]

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) moesel 750ml

[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:	70 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	40 hl / ha
ernte:	ende sep..



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	2 monate feinfelager
alkohol:	9,2 % vol.
rz:	34,0 g/l
sre:	9,0 g/l

lagerpotential: bis 2030

bewertung (2020)
moselfinewines.com 94 / 100
JamesSuckling.com 96 / 100
« Bester Feinherber 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



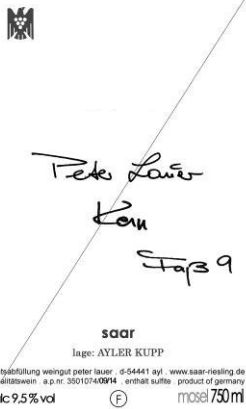
„KERN“
RIESLING

Lage: Ayler Kupp

VDP.GROSSE LAGE

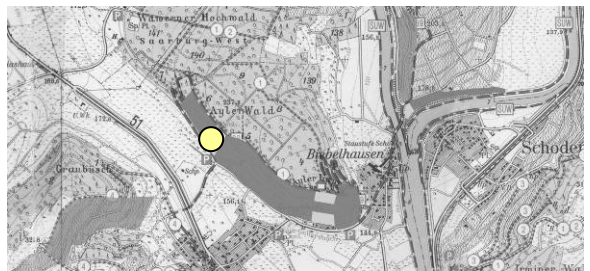


[feinherb]



[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:	78 Jahre alt
boden:	schiefer, stein
ertrag:	43 hl / ha
ernte:	anfang okt.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	feinhefe, 4 monate
restzucker:	37 g/l
alkohol:	8,9 % vol.
säure:	9,8 g/l

lagerpotential: bis 2033

bewertung: 2022er

moselfinewines.com > 93/ 100

3 x « Bester Feinherber Deutschlands »
„Gault Millau

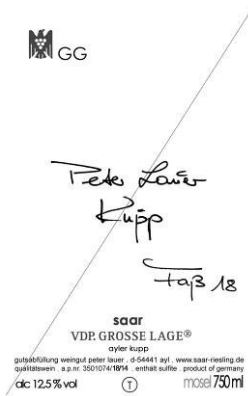


WEINGUT PETER LAUER · AYL
WeinHotel Ayler Kupp
Triererstraße 49
54441 Ayl an der Saar
fon +49 6581-3031
fax +49 6581-2344
www.SaarRiesling.de
info@SaarRiesling.de



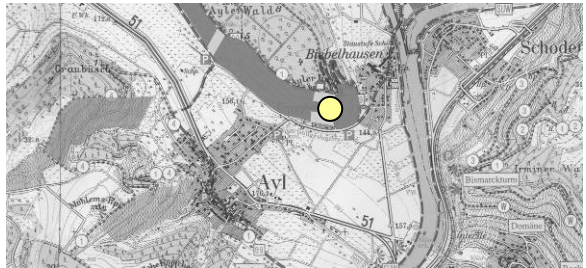


[trocken]



[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:	67 Jahre alt
boden:	schiefer, fein
ertrag:	40 hl / ha
ernte:	anfang okt.



pressung:	ganztrauben, mischung
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	holzfass, 7 monate hefelager, battonage
alkohol:	12,3 % vol.
säure:	6,1 g/l
restzucker:	2,7 g/l

lagerpotential:	bis 2030
bewertung: 2023er	
JamesSuckling.com	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



SAARFEILS GG
RIESLING

VDP.GROSSE LAGE



[trocken]

Peter Lauer
Feils

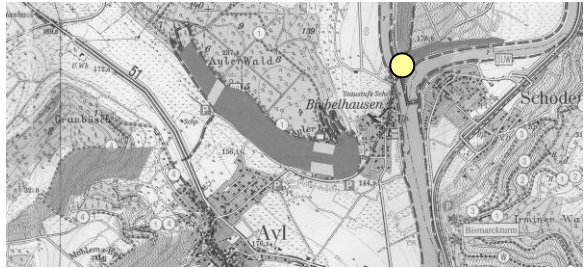
tag 13



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:	65 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	40 hl / ha
ernte:	anfang okt.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	6 monate hefelager, battonage
rz:	2,9 g/l
alkohol:	12,2 % vol.
sre:	5,1 g/l

lagerpotential:	bis 2040
bewertung: 2023er	
jamessuckling.com	97/100 Punkte
„...excellent concentration and a wealth of subtle nuances.“ Pigott	



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



[trocken]

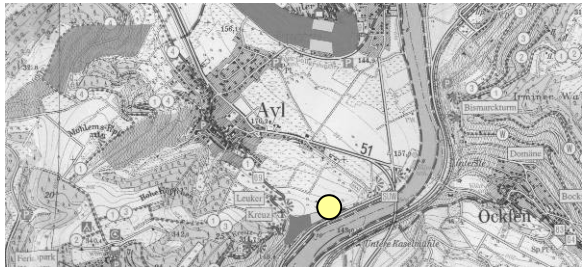
Peter Lauer
Schonfels
Faß 11



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

[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:	111 Jahre alt
boden:	schiefer, stein
ertrag:	39 hl / ha
ernte:	anfang okt.



pressung:	ganztrauben, maischung
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	holzfass, 6 monate hefelager
restzucker:	2,5 g/l
alkohol:	12,3 % vol.
säure:	5,3 g/l

lagerpotential:	bis 2032
bewertung:	2023er
JamesSuckling.com > 100/ 100 „... giant of delicacy...“, Pigott	



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

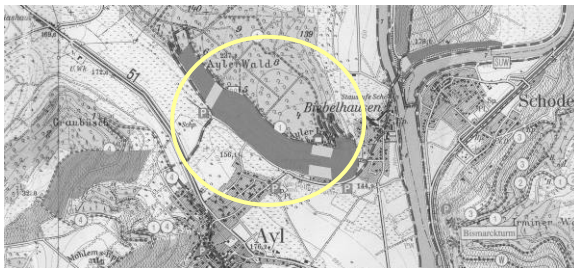


saar
VDP.GROSSE LAGE®
ayler kupp
gutsabfüllung peter lauer · d.54441 epl · www.saar-riesling.de
prädikatswein · 3501074/0014 · enthält sulfite · product of germany
alc: 7,5 % vol mosel 750 ml

[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:	26-46 jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	51 hl / ha
ernte:	mitte sept.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	kühle gärung
rz:	44 g/l
alkohol:	7,8 % vol.
Sre.	10 g/l

lagerpotential:	bis 2032
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



*Lambertsberg
Kabinett
Kabinett by S.M.P.*



saar
gutsabteilung peter lauer · 0-54441 ayl · www.saar-riesling.de
 praktikumwein · 350107/41420 · 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:	14 jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	48 hl / ha
ernte:	mitte sep.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	gärung im edelstahl
rz:	44 g/l
alkohol:	7,5 % vol.
Sre.	9,3 g/l

lagerpotential:	bis 2040
bewertung: (2020)	
moselfinewines.com	93/100
17,5/20 JancisRobinson.com	
« super-pure and everything in its right place »	



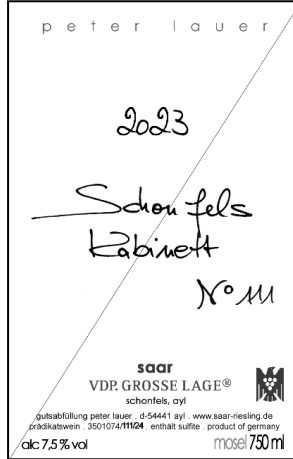
WEINGUT PETER LAUER . AYL
 Triererstraße 49
 54441 Ayl an der Saar
 fon +49 6581-3031
 fax +49 6581-2344
 www.SaarRiesling.de
 info@SaarRiesling.de



Faß 111

**SCHONFELS
KABINETT
RIESLING**

VDP.GROSSE LAGE

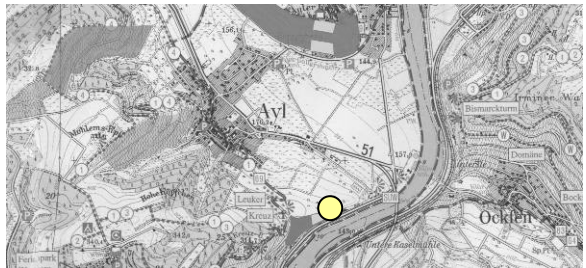


2023



[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:	70-85%
reben:	111 Jahre alt
boden:	schiefer, stein
ertrag:	39 hl / ha
ernte:	mitte sep.



pressung:	ganztrauben, maischung
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	kühle gärung
restzucker:	50 g/l
alkohol:	7,4 % vol.
säure:	9,5 g/l

lagerpotential:	bis 2045
-----------------	----------



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° 77

AYLER
Spätlese

2023

VDP.ORTSWEIN



[fruchtig]

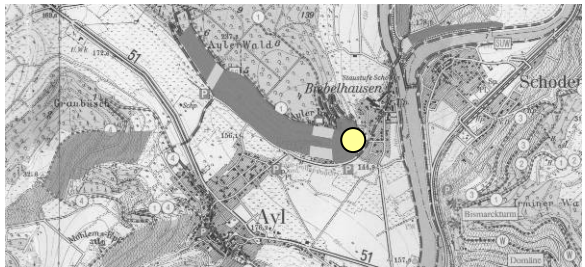
N° 77
Ayler
Spätlese
2023saar
VDP.ORTSWEINgutsabfüllung weingut peter lauer · d-54441 ayl · www.saar-riesling.de
qualitätswein · a.p.n.: 3501014/7724 · enthält sulfite · product of germany
alc 7,5% vol mosel 750ml

[Das Faß 77 ist unsere feine Ortswein 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 gepaart mit Saftigkeit.

Mit diesem Wein krönen Sie ihr Sorbet, genießen ihn als Aperitif oder zu einem reifen Hartkäse.]

lage/weinberg:	ayl
exposition:	süd-ost
steigung:	60%
reben:	13-22 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	58 hl / ha
ernte:	ende sept.



pressung:	ganztrauben
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	8 wochen feinhefelager
alkohol:	7,5 % vol.
restzucker:	70 g/l
säure:	9,6 g/l

lagerpotential:	bis ende 2040
bewertung: (2023er)	
moselfinewines.com	93/100 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

Faß 7

AYLER KUPP
RIESLING
SPÄTLESE

VDP.GROSSE LAGE



Kupp
Spätlese
Faß 7



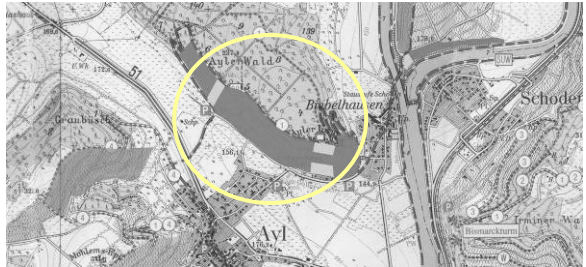
saar
VDP.GROSSE LAGE®
ayler kupp
gutsabfüllung peter lauer · g-54441-ayl · www.saar-riesling.de
prädikatswein · 3501074/00794 · erhalt sültfe · product of germany
alc 7,5 % vol · moSEL 750 ml

[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:	52-61 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	38 hl / ha
ernte:	ende oktober



pressung:	frei ablaufender most
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	kühle gärung
alkohol:	7,7 % vol.
säure:	8,5 g/l
restzucker:	67 g/l

lagerpotential:	bis 2037
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

Faß 10

AYLER KUPP
RIESLING
AUSLESE

VDP.GROSSE LAGE



p e t e r l a u e r

2023

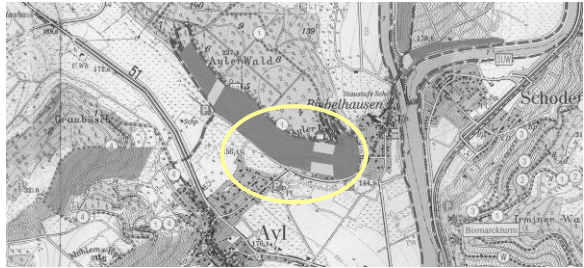
Kupp
Auslese
Faß 10



saar
VDP.GROSSE LAGE®
ayler kupp
gutsabfüllung peter lauer · d-54441 ayl · www.saar-riesling.de
grüschelabwin · 35010761994 · erntehilfsauftrag · product of germany
alc 7,0% vol mosel 750ml

[Spätlesen werden aus überreifen, goldgelben Trauben gewonnen. Unter ihnen gibt es solche, die durch Botrytis eintrocknen können. Ist das Wetter günstig. Morgens Nebel und Mittags Sonne, so finden sich Abends eingetrocknete Rosinen zwischen den Beeren. Aus unserer Toplage Ayler Kupp haben wir genau diese Trauben „ausgelesen“. Einer der besten Aperitiv-Weine der Welt und Top-Käsebegleiter. Gourmet-Tip: Dieser Wein ist gereift eine wahre Offenbarung zu Wildgerichten mit kräftigen Saucen.]

lage/weinberg:	ayler kupp
exposition:	süd
steigung:	65%
reben:	65 Jahre alt
boden:	schiefer
ertrag:	28 hl / ha
ernte:	ende sep.



pressung:	nur freilaufender most
vinifikation:	wildhefe, spontangärung
ausbau:	kühlung, früher abstich
alkohol:	7,5 % vol.
restzucker:	93 g/l
säure:	8,6 g/l

lagerpotential:	bis 2045
bewertung 2022er	
moselfinewines.com >	94+ / 100
Gault Millau:	95 / 100 (2018er)
« Beste Auslese Deutschlands », Gault	



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



Crémant – Champagner Methode

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

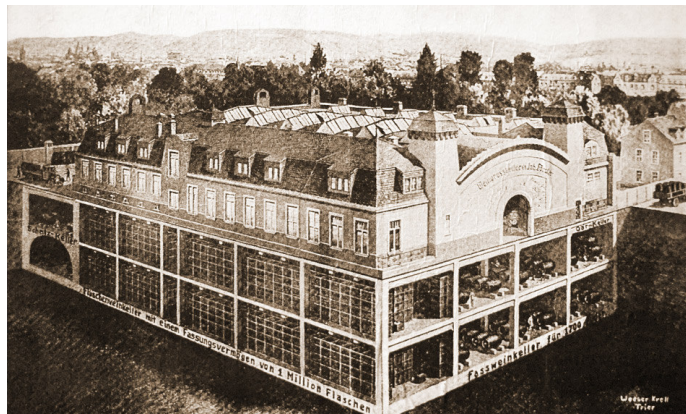
1877 wurde der Sekt-Pionier Adolf Wagner als Sohn eines saarländischen Bierbrauers geboren.

Josef Wagner - der weinbegeisterte Vater - sandte 1900 seinen Sohn zur Schaumweinausbildung nach Reims, dem Zentrum des französischen Champagners.

Nach seiner Rückkehr an die Saar begann er auf der Basis von Rieslingweinen der Saar, Schaumwein nach klassischer Méthode herzustellen.



Bereits 1966 wurden die ersten Lauer-Weine auf Schloss Saarfels in Serrig zu Crémant veredelt.



1984 übernahm Peter Lauer II. gemeinsam mit 31 Partnern die historische Weinkellerei Joh. Förster in Trier.

Hier werden bis heute der *Saar-Riesling-Sekt* sowie die lange hefegeigten *Reserve-Crémants* 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 2024
Réserve 1992 - disgorged in 2024

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 ausgesperren 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.



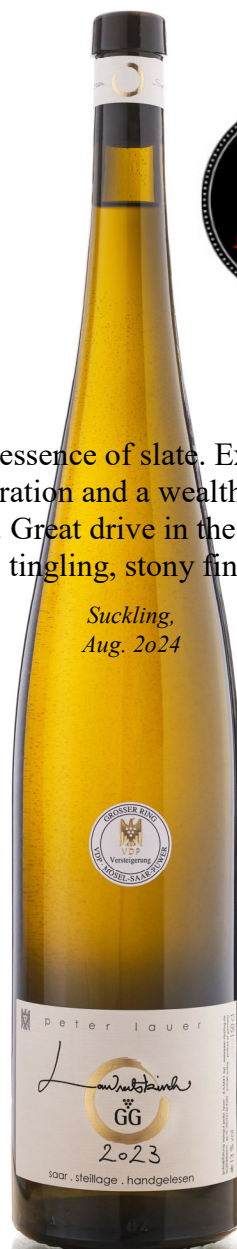
2024 AUCTION-WINES

vintage 2023

137th Wine-Auction, VDP.Mosel-Saar-Ruwer

8th of Nov. 2024, 13:00 pm (UTC+1)

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



“The essence of slate. Excellent concentration and a wealth of subtle nuances. Great drive in the extremely long, tingling, stony finish...”

*Suckling,
Aug. 2024*

LAMBERTSKIRCH
GG

VDP.GROSSE LAGE



- AUCTION -

120 bottles / o,75 L
Tax = 70,- €

12 MAGNUM / 1,5 L
Tax = 140,- €



2023

RS: 2,6 g/l
Alc: 12,9 %
Acidity: 5,3 g/l

Riesling vines planted from a selection massale of five 100-year-old vineyards of the Moselle: Saarburg, Wiltigen, Piesport, Cochem and Wittingen.

... ripe, juicy, peach and tangerine texture define the palate, edging the stony dryness with a pithy mouthfeel.

A lovely tone of citric bitterness combines with slate and vivid, zesty juiciness, making for a long mouthwatering finish.

Anne Krebiehl MW (vinous.com), Sept '24

98/100 James Suckling, Aug. 2024
94-96/100 Vinous.com, Sept. 2024

AP-Nr. 141/24



... deutlich rauchige Gesteinsnote und Würze, die Frucht, die zwischen Kernobst, grünem Steinobst und Agrumen pendelt. Säure wirkt feingliedrig und durchzieht den Riesling auf dem gesteinswürzigen Finale. Das ist schön, das bleibt lange am Gaumen haften...

Christoph Raffelt (www.originalverkorkt.de), Aug '24

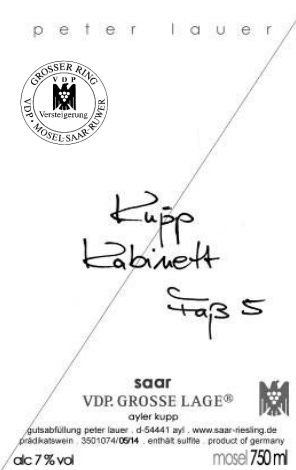
Faß 5
KABINETT
AYLER KUPP
RIESLING

VDP.GROSSE LAGE

720 bottles / o,75 L
Tax = 30,- €

24 MAGNUM / 1,5 L
Tax = 60,- €

3 JEROBOAM / 3 L
Tax = 120,- €



2023

RS: 42 g/l
Alc: 7,8 %
Acidity: 10,9 g/l

It unites slate and yeasty funk on the nose. Lemony vivaciousness and tip-toe-dancing playfulness become apparent on the palate.

Slender, vivid and dangerously enticing with its lemony lightness, tis is the very essence of Kabinett.

The gorgeously aromatic and long finish shows a distant glimpse of tangerine.

What a joy.

2024-2050

95-97/100 Vinous.com, Sept. 2024

AP-Nr. 05/24



“... the very essence of Kabinett.”

vinous.com,
Sept. 2024

Faß 23

SPÄTLESE**

AYLER KUPP

RIESLING

VDP.GROSSE LAGE

300 bottles / 0,75 L

Tax = 40,- €

12 MAGNUM / 1,5 L

Tax = 80,- €

3 JEROBOAM / 3 L

Tax = 160,- €

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 750ml

2023

RS: 73 g/l

Alc: 7,6 %

Acidity: 8,9 g/l

Seductive from the off ... vivid tangerine peel and mossy, wet slate are irrepresible on the nose.

The palate is sweet with candied tangerine peel, exquisitely light and zesty, and so vividly pure and bright.

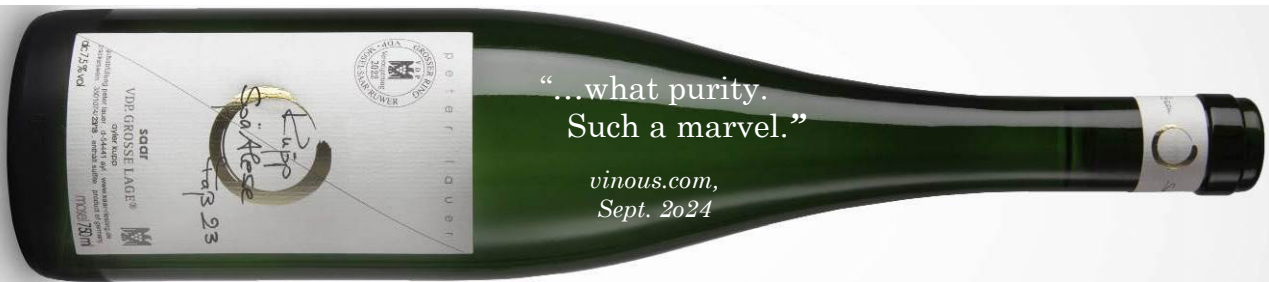
This incisive, balanced, stony, precise Riesling is a joy.

What length, what purity. Such a marvel.

2028-2068

95-97/100 *Vinous.com, Sept. 2024*

AP-Nr. 23/24



AUSLESE

SAARFEILSER

„FEILS“

- AUCTION -

VDP.GROSSE LAGE



120 bottles / 0,375 L

Tax = 40,- €

60 bottles / 0,75 L

Tax = 80,- €

peter lauer



2023

Saarfeilser
Auslese

saar
VDP.GROSSE LAGE®

feils, biobetrieben
gutsabfüllung peter lauer d-54441 ayl. www.saar-riesling.de
prädikatswein 3501074/3424 enthält sulfite product of germany
alc 7% vol mosel 375ml

2023

RS: 114 g/l

Alc: 7,1 %

Acidity: 8,1 g/l

The Saarfeilser Auslese was made from botrytized fruit harvested at 106° Oechsle from this gravel-slope.

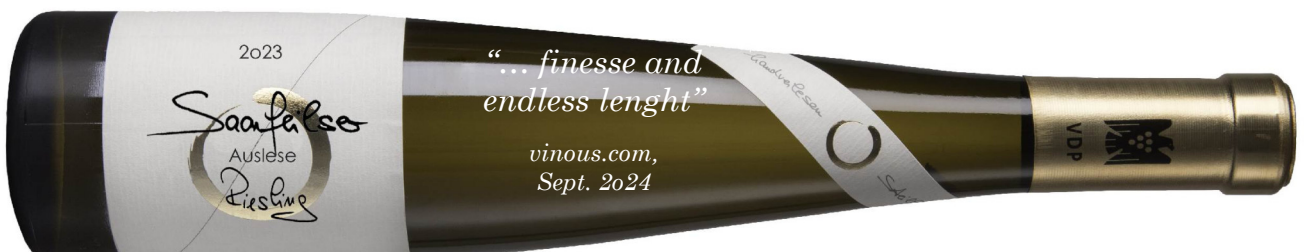
It opens with a synthesis of slate, wet moss and bright, ripe lemon...

The palate is adding juicy, aromatic tangerine, stone and an almost salty note of iodine to the picture.

Compelling, pure, concentrated and yet so light on its feet, this boasts incredible juiciness, finesse and – what really clinches it – endless length. 2030-2070

95-97/100 *Vinous.com, Sept. 2024*

AP-Nr. 34/24



How to bid ?

1. register on the auction website. [<https://vdp-auction.com>].
2. select a commission agent during registration procedure. (please select a commission agent who is active at the desired auction.)
3. your commission agent will contact you or activate you directly.
4. select the appropriate auction within the portal. All available wines are displayed here.
5. enter the maximum price for a correspondend number of bottles before the auction begins.
6. after the auction, your commission agent will contact you to inform you of the result.

You need help or you have questions about the auction...

Phone: +49 (0)6581 3031
E-mail: info@lauer-ayl.de

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

The commissioners

ULRICH ALLENDORF

ADDRESS Kirchstraße 69
65375 Oestrich-Winkel
TEL +49 (0) 67 23 / 91 85 13
MAIL ulrich.allendorf@allendorf.de

DR. FABIAN FREISBERG | WEINKOMMISSION DR. FREISBERG

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

JOACHIM DÜNWEG | WEINKOMMISSION DÜNWEG

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

MATTHIAS HILD | WEINKOMMISSION JOHANN HILD E.K.

ADDRESS Bahnhofstraße 33
54457 Wincheringen
TEL +49 (0) 6783 / 527
MAIL info@hild-wein.de

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

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

SIGRID HABER

ADDRESS Ockenheimer Chaussee 16a
55411 Bingen am Rhein
TEL +49 (0) 1570 / 833 651 69
MAIL info@weinkommission-haber.de

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

ELMAR BERGWEILER| WEINKOMMISSION BERGWEILER

ADDRESS Hauptstraße 144
54470 Berncastel-Wehlen
TEL +49 (0) 6531 / 91400
MAIL info@ElmarBergweiler.com

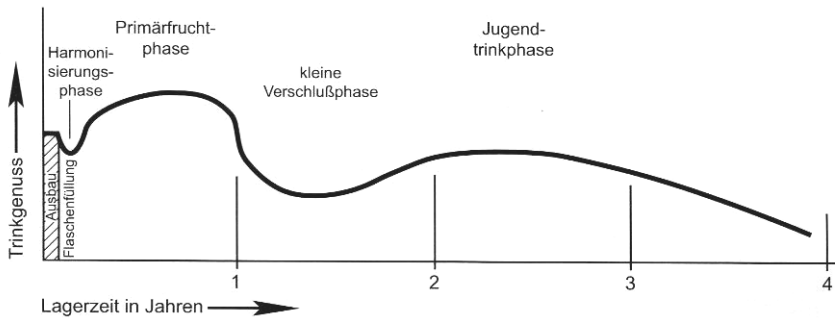
Reifeverlauf von Rieslingweinen FRACKENPOHL, 2016

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

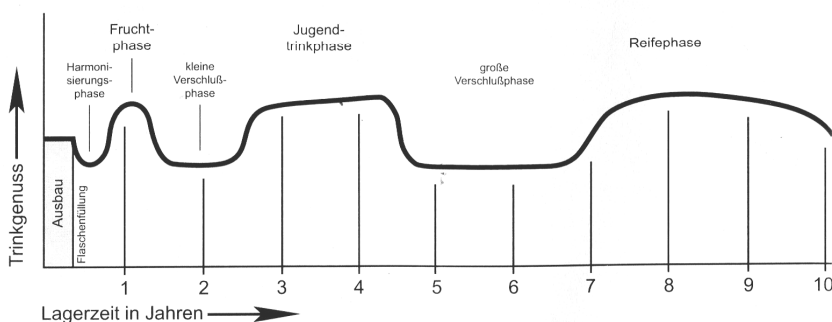


Rieslinge, die jung sehr zugänglich sind, und schon kurz nach der Füllung durch Frische, Frucht und angenehme Ausbauaromen geprägt sind, präsentieren sich meist mild im Geschmack. Gleichzeitig weisen Sie relativ viel Kohlensäure auf. Selbst direkt nach der Füllung ist sensorisch kein Schwefel wahrnehmbar. 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



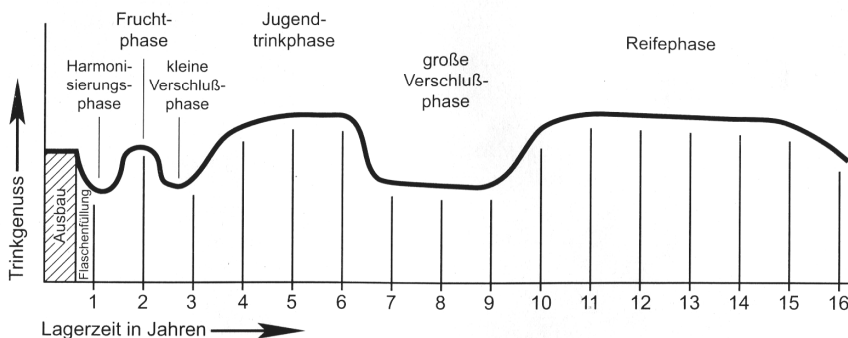
Rieslinge, die sich zwar ausgewogen und fruchtig präsentieren, aber auch typisch klassische Elemente aufweisen: jung etwas Füllkrank und mit leichter Schwefelnote (braucht ca. ½ Jahr um sich einzubinden). Restzucker und Säure sind jung noch nicht vollständig eingebunden. Lagentypizität und Mineralik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