

Riesling Großes Gewächs 'Leiterchen' Mosel 2018

Weingut Josef Milz



Das Sonnenjahr 2018 hat auch dem Großen Gewächs von Milz erneut zu Höhenflügen verholfen. 93 Parker-Punkte hat das Traditionshaus mit seiner Mosel-Toplage 'Leiterchen' abgeräumt.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Weingut Josef Milz
Region	Mosel
Rebsorte(n)	Riesling
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2030
Ausbau	Großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2018 Trittenheimer Leiterchen Grosse Lage – GG offers a clear, ripe, flinty, pretty intense and concentrated nose with a mineral expression. Lush and round on the palate, this is a full-bodied, intense yet refined and enormously salty Riesling with mineral grip and tension and a long finish. Quite powerful but impressive and fun its tension and grip." - Stephan Reinhardt

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Bei Milz kann man bereits den 500. Geburtstag feiern - ein beeindruckendes Jubiläum. Die Lage 'Leiterchen', die im Kern der Trittenheimer Apotheke liegt, trägt seit unglaublichen 190 Jahren Reben. Kellermeister Thomas Hermes und Markus Milz bringen die exzellenten Voraussetzungen, die diese steile Lage bietet, gekonnt und mit viel Erfahrung in die Flasche. Und weil das 'Leiterchen' so gute Voraussetzungen für moselanisch trockene Rieslinge bietet, entsteht daraus im Weingut Josef Milz ein Großes Gewächs. Und zwar eines, das erneut mit 93

Punkten von Robert Parker ausgezeichnet wurde.

Tasting Note

Rauchiger Schiefer, der ein wenig an Feuerstein erinnert, Meersalz, zitrische Noten und ein wenig Steinobst prägen die Nase des noch völlig jugendlich wirkenden, intensiv strohgelben Rieslings aus dem 'Leiterchen'. Am Gaumen zeigt sich das Große Gewächs elegant und expressiv mit einer fantastisch rassigen und gleichzeitig reifen Säure. Hinzu kommt eine satte gelbe und frische Frucht, die von pikanten salzigen, kräutrigen und steinigen Noten begleitet wird. Im Finale findet sich eine feine und ganz dezente moselanische Süße, die diesem puren und beeindruckenden Steillagenriesling das i-Tüpfelchen aufsetzt.

Passt zu

einer leicht exotisch asiatischen und auch leicht scharfen Küche. Der Riesling ist aber auch ein exzellenter Begleiter zu Flussfisch-Küche oder Geflügel.

Weingut

Das Weingut Josef Milz hat seinen Sitz in Trittenheim an der berühmten 180°-Schleife der Mosel. Seit sage und schreibe 1520 betreibt die Familie Milz an diesem Ort Weinbau. Die Keller, die bis heute genutzt werden, wurden zum Teil 1680 errichtet. Andere Teile des Stammsitzes, der Larentiushof, sind von 1715. Die Lagen Trittenheimer Leiterchen, Trittenheimer Felsenkopf sowie der Neumagener Nusswingert sind im Alleinbesitz der Familie - der Felsenkopf ist es seit mehr als 300 Jahren. Das Weingut ist darüber hinaus auch in den Lagen Trittenheimer Apotheke, Trittenheimer Altärchen und Dhron Hofberger vertreten.

Insgesamt werden 5,5 Hektar bewirtschaftet. Zu 90 % handelt es sich um Steillagen - mit bis zu 60 % Hangneigung. Dies sorgt für eine optimale Lichtausbeute und Wärmeaufnahme. Der heutige Besitzer Josef Milz und sein Kellermeister Thomas Hermes können auf einen respektablen Bestand von alten Reben zurückgreifen - 80 % sind 35 Jahre und älter. Naturgemäß erbringen diese Reb-Senioren keine hohen Erträge, dafür aber großartige Qualität. Fast logisch, bei der Menge an über Jahrhunderte angesammeltem Weinwissen: Das Weingut Josef Milz gehört seit 1910 zu den Gründungsmitgliedern des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP).

Vinifikation

Das Große Gewächs 'Leiterchen' 2018 von Josef Milz ist ein reinsortiger Riesling. Das 'Leiterchen' ist das Herzstück der berühmten Lage "Trittenheimer Apotheke", die genau gegenüber dem Ortskern von Trittenheim zu finden ist. Die Lage ist sehr steil und vom Schiefer geprägt. Das 'Leiterchen' ist rund einen Hektar groß und bietet an der steilsten Stelle eine Hangneigung von 75%. Die Trauben werden im Weinberg selektiv von Hand gelesen und danach schonend mit einer pneumatischen Presse weiterverarbeitet. Anschließend erfolgt im Edelstahltank eine temperaturgeregeltere Fermentation. Ein langes Lager auf der Feinhefe führt zu feiner Frucht und einer wunderbaren Lebendigkeit im Glas.