



2011

## Uhlen »L« Laubach 1. Lage

Als Reinhard Löwenstein vor vielen Jahren den Entschluß faßte, die verschiedenen Bodenformationen seiner Lage »Winninger Uhlen« getrennt abzufüllen, da wirkte das akademisch und esoterisch spinnig. Wer wollte damals schon drei verschiedene Bodenformationen aus einer Lage probieren? Doch seiner intellektuellen Wein- und Weitsicht verdanken wir so den eindrucksvollen Beweis seiner Theorie, das es zwischen der Anonymität der Weine aus dem Selbstbedienungsregal und der stilistischen Monotonie der sogenannten »Spitzenweine« ein wesentliches, noch lange nicht ausreichend thematisiertes Unterscheidungsmerkmal gibt, das die Zukunft guten Weines maßgeblich bestimmen wird: Der Herkunftscharakter.

Er ist es, der einen Wein unverwechselbar macht. Er ist es, der seinen Laubach-Uhlen mit dem »L« durch dessen kalkhaltige Schieferböden, wie es sie nirgendwo sonst an der gesamten Mosel gibt, von den anderen Uhlen-Lagen unterscheidet. Tatsächlich hat sich der »L« über die Jahre aus dem Triumvirat der drei Uhlen-Abfüllungen herausgeschält und als eigenständige Größe emanzipiert, die nicht mehr im Schatten des Über-Uhlens mit dem »R« steht. Faszinierend, wie es Reinhard Löwenstein gelingt, diese Unterschiede der Herkunft herauszuarbeiten und schmeck- und fühlbar zu machen. Visionäre Arbeit eines intellektuellen Winzers, ohne den es den Herkunftscharakter im deutschen Wein wohl kaum so geben würde, wie er heute verstanden wird.

Der famose Jahrgang 2011 hat Reinhard Löwenstein gekonnt zugespielt. Sein Uhlen mit dem »L« strahlt derart präzise Mineralität aus, daß einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Seine Qualität manifestiert sich nicht in Fülle und Opulenz, sondern in saftig präziser Feinheit und zielgerichteter Rasse, wie sie dieser Wein noch nie präsentierte. Dicht und fast mächtig wirkend, ungemein konzentriert im Mund in salziger Ader und rassigem Spiel, die in merkwürdig geschlossen wirkendem Mundgefühl über die Zunge ziehen. Seidig und samtig, feinziseliert, aber zugleich enorm vielschichtig und straff in einem Fokus gebündelt, dem man mit »Geschmack« nicht gerecht wird, hier geht es um das Gefühl im Mund; 2011 ist ein Jahrgang, der sich speziell anfühlt und keine Frucht im klassischen Sinne parat hält, sondern floral und steinig duftet mit der warmen Ausstrahlung aller Löwenstein-Weine, aber kühler Herkunft - schwer zu beschreiben, aber sofort zu spüren. Ein großer Uhlen »L«. Phenolisch herb, enorm lang, geschmeidig ausbalanciert und strukturell von faszinierender Transparenz, die süchtig zu machen droht.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2018+

Restzucker: < 10 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Tradit. Holzfaß

Boden: Schiefer

Besonderes: Steillagen-Riesling

Dekantieren: Ja

Vergärung: Wilde Hefe (spontan)

Verschlussart: Schraubverschluß

0,75l

**29,80 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

DMW11017



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)