

Riesling VDP.GROSSE LAGE PULVERMÄCHER STETTEN GG

Der Stettener Pulvermächer wurde erstmals im Jahr 1650 erwähnt. Im nahe gelegenen Steinbruch wurden vom Pulvermächer (alte Berufsbezeichnung für Sprengmeister) Sprengungen vorgenommen. Es handelt sich um einen Südsüdwesthang mit einer Steigung von bis zu 60 %. Die Weinberge der Lage umgeben die Y-Burg. Den wertvollsten Teil der Lage stellen jedoch die alten Steinterrassen direkt unterhalb der Burg dar, in denen die Wärme besonders gut gespeichert wird. Genau in diesen Steinterrassen wachsen die Riesling-Trauben des Grossen Gewächs an bis zu 50 Jahre alten Reben. Es ist die wohl älteste und bekannteste Rieslinglage Württembergs. Die Kiesel sandsteinböden sind karg wodurch die Reben sehr tief wurzeln und die Grundlage für einen mineralischen, eleganten Wein bilden. In der Nase ist der Pulvermächer viel feiner und zurückhaltender als andere Rieslinge des Weinguts. Man meint die kalkhaltigen Böden fast zu riechen. In der Nase finden sich zitrische Aromen wie Limetten und Anklänge von Orangenzenen, im Hintergrund ist auch etwas Steinobst spürbar. Am Gaumen sehr cremig und druckvoll. Eine sehr präzise Säure bildet dazu einen idealen Gegenpol. Danach begeistert auch hier die vibrierende Mineralität mit der typischen Salzigkeit. Dieser Wein zeigt schon jetzt viel Trinkfreude, hat allerdings auch ein sehr hohes Alterungspotenzial.

91/100 Punkte VINUM 2025, 92/100 Punkte Eichelmann

Erzeuger:	Weingut Karl Haidle
Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2022
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Sashimi oder Thai-Curry, gebratenes Zanderfilet, Spargelsalat
Artikel-Nr.	56220.22
Volumen	0,75l



Weinanalyse

Kontrolliert durch DE-ÖKO-022

Weinpass



Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	48
Gesamtsäure (g/l)	7,5
Restzucker (g/l)	2,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	119
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13
Weinstil	Holzfass