CARL LOEWEN, Leiwen

Die Erzeugung von außergewöhnlichen Weinen ist eine Lebensaufgabe: Als man Baron Edmond Rotschild einmal die Frage stellte, was für die Erzeugung von außergewöhnlichen Weinen vonnöten ist, lautete seine Antwort: "Neben hervorragendem Terroir nichts außer 100 Jahre Erfahrung." Die Erfahrung von 213 Jahren seit dem Erwerb eines Weinberges durch Nikolaus Loewen im Jahre 1803 gibt dem Weingut Carl Loewen ein ordentliches Fundament. Karl Josef Loewen, der seit Jahrzehnten dieses Weingut leitet, wird seit 2015 von seinem Sohn Christopher unterstützt. Erfahrung wird so durch Wissen der modernen Önologie ergänzt, denn Christopher studierte Weinbau in Geisenheim und praktizierte anschließend in Neuseeland und den USA.

In den spektakulären Lagen um Leiwen findet sich ein hoher Anteil Alter Reben, den die Loewens hüten wie einen Schatz. Die 1896 gepflanzte Lage Maximin Herrenberg ist somit mit 120 Jahre alten, wurzelechten Reben bestockt, die diese Schiefersteillage anscheinend lieben. Wie sonst wäre es möglich, einzigartige, unverwechselbare Weine voller Charakter, Persönlichkeit und Strahlkraft zu erzeugen?

5 Sterne im Eichelmann 2024; FAZ: Winzer des Jahres

Riesling Alte Reben trocken 2023

Alte Reben - junger Loewen: Die Rebstöcke für diesen Wein sind mindestens 50 Jahre und bis zu 70 Jahre alt, manche sind in den ersten Nachkriegsjahren gepflanzt worden. Die Pflanzen wurzeln tief, und pumpen so große Mengen an Mineralien in die Beeren. Diese werden goldgelb gelesen und mit den natürlichen Hefen spontan vergoren. Dank der natürlich niedrigen Erträge sind die Weine kompakt und stoffig, und wunderbar balanciert. Leichtfüßig tänzelnd wie eine Ballerina schweben sie über den Gaumen und hinterlassen einen nachhaltig langen Eindruck. Der 2023er ist besonders gelungen!

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	