

Stein schmecken Georg Meier/Weyher



Natürlich muss ein Winzer Wein verkaufen, und da geht so mancher auch einmal den Kompromiss ein, vielleicht für mehr Schmelz dann doch etwas mehr Restzucker zu zulassen. Solcherlei Anschmiegen ist Georg Meiers Sache überhaupt nicht. Seine Rieslinge sind nur eins: **konsequent!** Der Mann hat auch keinerlei Angst vor Säure. Sie ist vor allem bei den 2019ern vom Rotliegenden und Schiefer spürbar schmeckbar am oberen Anschlag – was ihnen ein herrlich Flirrendes. Ja fast schon klirrendes Grundgerüst verleiht. Nein, nicht jedermanns Ding, doch wer auf Knackigkeit steht, der wird hier reichlich fündig.

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

Die Weine aus dem Michelsberg, also aus den wirklich mineralischen Lagen, haben echten Tiefgang und reifen ausgezeichnet.

Doch es beginnt ja schon viel früher, denn wenn ein Winzer einen Plan hat und diesen durchzieht, profitieren davon zuvorderst die sogenannten kleineren Weine.

Dumm nur:

Die scheint es bei Meier nicht zu geben. Wenn nichts unter 88 Punkten liegt, ist das tosenden Applaus wert. Und erneut eine Aufwertung auf 3,5 von 5 Sternen.

(Vinum Weinguide 2021)

[2019 Schiefer Riesling trocken](#)

17.00
statt 18.50

Sauberer Duft nach Pfirsich und etwas Grapefruit, im Mund gelbe Früchte mit Säure und frischer Mineralität. Ein Pfälzer mit Kraft, Fülle, Zitrusabgang und grüner Frische.

[2019 Riesling trocken Vom Rotliegenden](#)

17.00
statt 18.50

Im Duft zart und dezent, mit mineralischen und Pfirsichnoten. Im Mund viel Zitrusfrucht, klare Bodentypizität. Ein feingliedriger, eleganter Pfälzer Typ mit pikanter Länge. Schön auch zum eleganten Aperitif mit feinem Fingerfood.

[2017 Steinwerk Riesling trocken aus dem Granitfass](#)

23.00
statt 25.00

Der 2017 Riesling Steinwerk trocken wurde in einem 1100l Granitbehälter vergoren. Zu Anfang (die ersten 20% der Gärung) auf der Maische, wurde dann schließlich abgepresst und ist somit als Most im Granitfass zu Ende gegoren. Die Trauben stammen allesamt vom Granit-Verwitterungsboden. Der Wein ist nach der Gärung auf der vollen Hefe 3 Monate im Granitfass verblieben, vor der Abfüllung wurde eine Assemblage mit einem Doppelstück Holzfass (2400l) durchgeführt welche dem Wein nach seiner teilweisen Maischegärung eine gewisse Leichtigkeit und Eleganz zurückbrachte.

Ein sehr ausdrucksstarker, klarer und mineralischer Riesling. Trocken, mit ordentlich Zug und feinen Früchten. Der Wein wäre in einigen Jahren spannend erneut zu verkosten.

[2018 Michelsberg Riesling Grand Cru](#)

27.00
statt 29.00

Was für ein Riesling (Lagenriesling)! Sattes Strohgelb, einprägsamer Riesling, wuchtig, doch filigran, mineralisch, fein-würzig und macht Lust auf mehr. Der Wein wäre in einigen Jahren spannend erneut zu verkosten.