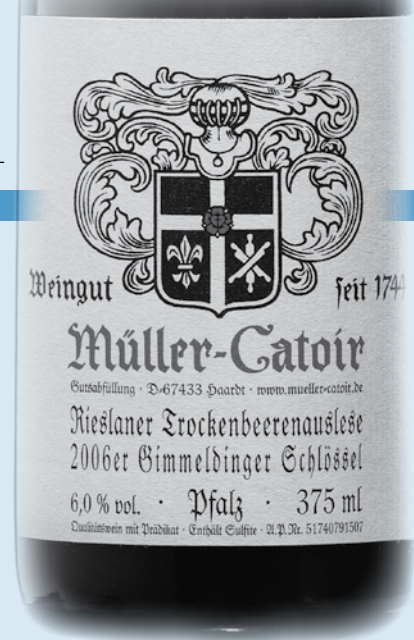


# WEINGUT MÜLLER-CATOIR

**Flüssiges Gold.** Der unaufhaltsame Aufstieg des Weinguts Müller-Catoir begann Anfang der 1960er Jahre, als Jakob Heinrich Catoir strenge Qualitätsmaßstäbe einführte. Dazu zählten ein stark reduzierter Ertrag durch Ausdünnen der Reben im Frühjahr sowie eine sehr späte Lese mit strengster Selektion vollreifer und gesunder Trauben. Schon damals legte das Weingut großen Wert auf den naturnahen Anbau mit organischer Düngung, Dauerbegrünung und intensiver Lauberziehung.



# GIMMELDINGER SCHLÖSSEL

Hugenotten gründeten das Weingut im 18. Jahrhundert, fast hundert Jahre lang wurde es von Frauen geleitet. Heute wird es in neunter Generation von Jakob Heinrich Catoir und seinem Sohn Philipp David geführt. Mit den eher selten angebauten Rebsorten Rieslaner und Scheurebe schrieb das Gut Weingeschichte.

Der Rieslaner ist eine Würzburger Rebzüchtung aus Silvaner und Riesling mit saftiger, konzentrierter Frucht und feiner Säure. Sie verbindet den saftigen Schmelz des Silvaners mit der rassigen Eleganz des Rieslings. Da die Rebe die dünnen Beerenhäute vom Silvaner geerbt hat, kann die Botrytis die Beeren früher, schneller und sicherer konzentrieren als das beim Riesling der Fall ist. Für die Erzeugung hochwertiger Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen ist der früher reifende Rieslaner daher prädestiniert.

Das zeigt sich bei dem Gimmeldinger Schlössel Rieslaner Trockenbeerenauslese aus dem Jahr 2006. Schon der frisch gekelterte, ungemein extraktreiche Saft schmeckt wie ein Elixier. Ein bis zwei Stunden nach der Öffnung der Flasche entwickelt sich ein betörender Duft nach kandierten Zitrusfrüchten und getrocknetem Steinobst mit kräuterigen, floralen und tabakartigen Aromen. Im Mund entfaltet sich dieses Große Gewächs glasklar, konzentriert und sehr süß mit einer feinen, rassigen Säure. Am Gaumen entwickelt es Aro-



men von überreifen Blüten und Tabak, viel kandiertem Obst und etwas Karamell. Geradezu berauschend ist seine Komposition aus Honignoten, Aprikosen- und Zitruskonzentrat im sehr, sehr langen Nachhall. Dieses Meisterwerk schmeckt wie eine flüssige Quintessenz des Hanges, an dem seine Trauben gewachsen sind. Der sandige Lehm der Lage Gimmeldinger Schlössel, die Kalksteinverwitterung des Untergrunds und das mediterrane Klima der Pfalz unterstreichen seinen gehaltvollen Charakter.

Wichtiger als der Boden sind im Falle einer Trockenbeerenauslese die Wetterbedingungen zurzeit der Lese. Der Herbst muss trocken sein, in nassen Jahren können solche Unikate nicht erzeugt werden. Für dieses besondere Gewächs haben die Erntehelfer das Traubenmaterial viele Tage lang Beere für Beere selektiv verlesen, gemahlen und gekeltert. Bereits am Stock ver-

dunstet ein Großteil des Fruchtsaftes in den Beeren. Es kommt zu einer natürlichen Konzentration des Zuckergehaltes, der Fruchtsäuren und der Primär- und Sekundäraromen. Nur die trockenen, botrytisfaulen Beeren werden zur Weinerzeugung verwendet. Nach der Bereitung im Keller ergab das gerade einmal 150 Liter. Schon während der Lese war die Trockenbeerenauslese streng limitiert und kurze Zeit später vergriffen.

Eine unglaubliche Essenz – für die Ewigkeit gemacht.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

