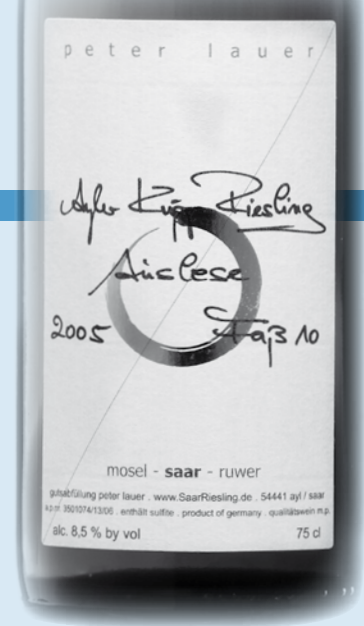


# WEINGUT PETER LAUER

**Fantastische Beerennoten aus dem Saartal.** Der Ortsname Ayl ist lateinischen Ursprungs. „Aquila“ ist der Adler, das Wappentier einer römischen Legion. An der Stelle des heutigen Ayl gab es einst ein römisches Kastell dieses Namens. Obwohl für die frühe Besiedlung die militärische Präsenz der Römer ausschlaggebend war, ist die Geschichte von Ayl bereits in dieser Zeit mit dem Weinbau verknüpft. Heute ist der Ort vor allem dank seines „Ayler Kupp“ über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt.



# AYLER KUPP

Die Weinbergslage Ayler Kupp ist Teil des 252 Meter hohen Neubergs. Die Gesamtgröße der an der Saar gelegenen Weinlage beträgt etwas über zwölf Hektar. Ihr Boden ist ein tiefgründiger rotbrauner Tonschieferverwitterungsboden mit mineralischem Devonschiefer. Auch in durchschnittlichen Jahren setzt die Lage Maßstäbe in der Region: Sie bringt fruchtbare Rieslinge ohne hohen Alkoholgehalt hervor.

Das Weingut Lauer kultiviert verschiedene Rieslingklone, die wiederum auf unterschiedliche Unterlagen gepfropft sind, um die Stärken der Lage und der Reben klar herauszuarbeiten. Die Lauerschen Parzellen sind nach Süden ausgerichtet, ihre Neigung beträgt bis zu 80 Prozent, im Durchschnitt sind es 50 Prozent. Diese Hanglage bewirkt eine maximale Sonneneinstrahlung durch den optimalen Winkel zum einfallenden Sonnenlicht. Die unzähligen Schieferblättchen, die den Boden der Saarlänge bedecken, nehmen tagsüber die Sonnenenergie auf und geben sie als milde Wärme in den Abendstunden langsam wieder an die Reben ab. Der Ayler Wald schützt von oben vor kühlen Winden. Am Fuße des Hanges wirkt die Saar temperaturnausgleichend, sodass an der Ayler Kupp ein verlässlich mildes Klima herrscht. So kann auch im relativ kühlen Saartal der Weinanbau gedeihen.

Die Geschichte des Weingutes Lauer reicht bis in das Jahr 1830 zurück.



Heute wird es von Peter Lauer und seinem Sohn Florian geführt. Über Jahrzehnte erwarb das Weingut die besten Lagen in der Ayler Kupp. Die drei charakteristischen Bereiche „Unterstenberg“, „Strin“ und „Kern“ werden getrennt voneinander geerntet und ausgebaut.

Vater und Sohn Lauer verarbeiten die Trauben nach der Lese im Gärkeller unter dem Weingut. Die Vinifikation geschieht nach alter Tradition in 1000-Liter-Eichenfässern, den Fudern. Die Jungweine werden spontan mit der eigenen Hefe vergoren und lagern mindestens sechs Monate im Holzfass. Die kühlen Temperaturen im Gärkeller sorgen dabei für einen langsamen und schonenden Ausbau. Peter Lauer ist überzeugt, dass im Holzfass die Bildung von Sekundäraromen begünstigt wird. Seine Weine sollen rassig in der Säure sein.

Unter diesen Voraussetzungen entstand auch der 2005er Ayler Kupp

Riesling Auslese Fass 10, eine Auslese mit fantastischen Beerennoten. Er hat Finesse und ist die Reinheit pur mit kristallklarer Süße und verspielten Aromen von hochreifem Pfirsich, kandierter Orange, Honig, zartem Karamell und einem mineralischen, nicht enden wollenden Nachhall.

Die Nennung der Fassnummer ist im Weingut Lauer üblich. Sie weist auf den speziellen Stil eines jeden Fasses hin, denn Gärung, Ausbau und Reife verlaufen in jedem Fass charakteristisch anders.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

