

Hofgut Falkenstein - Jahrgang 2022



In der unfassbar großen Weinwelt gibt es einige wenige Erzeuger, die abseits aller Trends, Moden und Marketing-Fragen, IHREN Wein machen. Einen Wein, der so pur, so klar und so unverfälscht ist, dass er vielleicht polarisiert, andere jedoch über alle Maßen fasziniert! **Erich und Johannes Weber** gehören zu diesem kleinen Kreis der kompromisslosen Winzer, die immer ihrem Weg treu geblieben sind. Heute sind die Weine des Hofgutes Falkenstein national und international sehr gesuchte Gewächse, die von der Fachpresse bestaunt und mit Spitzenbewertungen ausgezeichnet werden. Dabei – so sagen es zumindest die beiden Weinmacher – gilt hier lediglich das Prinzip des kontrollierten Nichtstuns – auch wenn das natürlich eine faustdicke Untertreibung ist! Denn, nur wer sein „Terroir“, seine Reben und die uralten Holzfässer (natürlich Fuder) so exakt versteht wie Erich und Johannes Weber, der ist in der Lage, aus Weintrauben einen solch hedonistischen Genuss zu gewinnen.

Wer die Weine von Erich und Johannes Weber (also von Vater und Sohn) noch nicht kennt, dem sei gesagt, dass es sich hier um absolut klassische, **hochfiligrane**, fast transparente - leichte und auf der Zunge **tänzelnde Rieslinge** handelt, die durch und durch dem **Terroir der Saar** entsprechen. Deshalb besitzen die Weine eine knackige Säure, die aber immer reif ist und eine ganz eigenständige Frucht beinhaltet. Uns ist bewusst, dass die Falkenstein Weine vielleicht polarisieren. Aber gerade diese **kompromisslose Stilistik**, die aus dem Wunsch resultiert, einen absolut „puren“ Wein zu keltern, gefällt uns über alle Maßen!

Die Auswahl im Jahrgang 2022 umfasst die ganze Bandbreite des Falkensteinschen Repertoire: vom „Bone dry“ also knochentrockenen „Kabi“, über saftig - feinherbe Qualitäten bis hin zu einzigartigen, fruchtsüßen Spätlesen, die alle mit ihrer unvergleichlichen Frische und höchster Eleganz einfach nur faszinierend sind! Dann noch ein Wort zu dem **Jahrgang 2022**: Aufgrund der enormen Trockenheit (es gab fast vier Monate keinen Tropfen Regen in den Weinbergen) und der hohen Temperaturen im Sommer, schrumpfte die sowieso schon kleine Erntemenge nochmals zusammen, was leider auch zu deutlich geringeren Zuteilungen geführt hat. Daher können in diesem Jahr nur 6 Flaschen pro Sorte und Kunde und bei der raren Auslese sogar nur drei Flasche pro Kunde abgegeben werden. Und zuletzt: Aufgrund des trockenwarmen Klimas im Jahr 2022 liegen die Säurewerte ca. 1g niedriger als in den Vorjahren. Was sich vielleicht als eine marginale Änderung liest, ist jedoch im Geschmack deutlich zu spüren...Sie werden es schmecken!

Christoph Heitkämper, im April 2023.

Hofgut Falkenstein - Jahrgang 2022

Artikelnummer	Wein	Preis / 0,75 l. Fl.
400700300	Riesling Kabinett trocken 2022 "Niedermenniger Herrenberg" (Egon) - AP 19-	18,95 €
400700301	Riesling Kabinett trocken 2022 "Krettnacher auf dem Hölzchen" - AP 21-	21,50 €
400700304	Riesling Kabinett feinherb 2022 "Niedermenniger Herrenberg" (Onkel Peter) - AP 4-	19,50 €
400700315	Riesling Kabinett 2022 "Krettnacher Euchariusberg" (Ternesen) - AP 14-	21,50 €
400700316	Riesling Kabinett 2022 "Krettnacher Euchariusberg" (Gisela) <Alte Reben> - AP 8-	35,90 €
400700325	Riesling Spätlese trocken 2022 "Krettnacher Altenberg" - AP 7-	22,50 €
4007500303	Riesling Spätlese trocken 2022 "Krettnacher Ober Schäfershaus" (Lorenz Manni) - AP 18-	28,95 €
400700326	Riesling Spätlese feinherb 2022 "Niedermenniger Herrenberg" (Palm) - AP 3-	22,50 €
400750030	Riesling Spätlese 2022 "Krettnacher Euchariusberg" (Klaus) - AP 6-	28,50 €
400700329	Riesling Auslese 2022 "Krettnacher Euchariusberg" (Förster) - AP 5-	36,00 €