RIESLING KABINETT NIEDERBERG HELDEN 2024

Schloss Lieser, Mosel

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Weißer Pfirsich
Schieferstein

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
leichte Süsse

ANLASS

auf der Terrasse
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2047
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Riesling

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	92/100

WEINGUT SCHLOSS LIESER

authentische Rieslinge aus den besten Steillagen der Mittelmosel



Die Rieslinge von Schloss Lieser tragen den kargen Schiefer ihrer Steillagen in die Flasche. Sie wirken kühl und salzig, behalten ihre Spannung über viele Jahre und bleiben auch in den süßeren Spielarten klar und balanciert. Das Herzstück bilden die restsüßen Weine aus den Großen Lagen, daneben stehen geradlinige trockene Gewächse. Hinter dem Betrieb steht Thomas Haag, aufgewachsen im Weingut Fritz Haag bei seinem Vater Wilhelm, einer prägenden Figur des Mosel-Rieslings. 1997 übernahm er das heruntergewirtschaftete Schloss Lieser und formte es mit seiner Frau Ute zu einer der ersten Adressen der Mittelmosel. Heute arbeiten auch die Kinder Niklas und Lara mit.
1992 kam Thomas Haag als Kellermeister in die Gemeinde Lieser, fünf Jahre später kaufte er 1997 das damals heruntergewirtschaftete Weingut Schloss Lieser. Aufgewachsen ist er im elterlichen Weingut Fritz Haag in Brauneberg, bei seinem Vater Wilhelm Haag, einer der prägenden Figuren des Mosel-Rieslings. Nach dem Studium in Geisenheim und einem Jahr an der Saar ging er in Lieser seinen eigenen Weg. Aus einem Betrieb mit ramponierten Gebäuden und vernachlässigten Reben formte er gemeinsam mit seiner Frau Ute über zwei Jahrzehnte eine der ersten Adressen der Mittelmosel.
Heute bewirtschaftet die Familie rund 29 Hektar, fast ausschließlich mit Riesling bestockt und überwiegend in steilen Schieferlagen zwischen Lieser, Brauneberg, Graach, Wehlen und Piesport. Acht davon sind als VDP.Grosse Lage klassifiziert. Den größten Teil der Reben besitzt das Weingut in der Hauslage Niederberg Helden in Lieser. Die nächste Generation arbeitet längst mit. Sohn Niklas steht Thomas nach Winzerlehre und Önologiestudium in Keller und Weinberg zur Seite, Tochter Lara verantwortet nach ihrem Studium der internationalen Weinwirtschaft Vertrieb und Export.

Warum Schloss Lieser?

Dass restsüße Rieslinge von der Mosel zu den ganz großen Weinen der Welt zählen, verdanken wir auch Winzern wie Thomas Haag. Denn das großartige Potenzial der Mosel Steilhänge muss erst einmal ausgeschöpft werden. Dazu benötigt es eine kompromisslose Qualitätsphilosophie und die Bereitschaft Arbeit zu leisten, die erst einmal nicht bezahlt wird. Den Preis, den Schloss Lieser und die meisten anderen Spitzenwinzer der Mittelmosel für ihre Weine erzielen können, wird dem Aufwand zur Bewirtschaftung der Steillagen nicht ausreichend gerecht. Somit gehört eine riesige Portion Idealismus und Leidenschaft zum Anforderungsprofil eines Moselwinzers. Über diese Eigenschaften verfügen Ute und Thomas Haag im Überfluss und erzeugen Riesling, die uns begeistern!

Die Weine

Das Sortiment beginnt bodenständig, ist dort aber alles andere als trivial: Der Gutswein **SL** kommt feinherb ins Glas, schlank und zupackend, mit der animierenden Säure, die Riesling von der Mosel ausmacht. Eine Stufe höher stehen die beiden trockenen Ortsweine: **Heldenstück** aus dem Lieser Niederberg Helden wirkt herb und geradlinig, während sich **Goldstück** aus dem Piesporter Goldtröpfchen etwas runder und saftiger gibt. Beide zeigen, dass trockener Mosel-Riesling Zug und Mineralität haben kann, ohne harsch zu wirken.

Das eigentliche Herzstück bilden die restsüßen Weine aus den acht Großen Lagen. Sie folgen der klassischen Prädikatsleiter: Der **Kabinett** ist die leichtfüßigste Stufe, niedrig im Alkohol, ein Spiel aus Frucht und Säure, das süffig wirkt und doch ernst gemeint ist. Mit der **Spätlese** wächst die Konzentration, ohne dass die Weine an Spannung verlieren. In der **Auslese** zeigt sich die Mosel von ihrer üppigen Seite, dichter und süßer, aber von der Säure stets in Balance gehalten. Wie unterschiedlich die Lagen sprechen, lässt sich quer durch die Prädikatsstufen verfolgen, vom kräftigen, mineralischen **Niederberg Helden** über den filigranen **Brauneberger Juffer** bis zur kristallklaren **Wehlener Sonnenuhr** und dem saftigen **Graacher Himmelreich**. Trocken ausgebaut sind die **Großen Gewächse** von denselben Lagen. Sie sind die ernsthaftesten Weine von Schloss Lieser, tief, salzig und auf Jahre angelegt.

Weinberg und Keller

Das Lagenportfolio von Schloss Lieser ist einer der Garanten für die enorm hohe Qualität. Der Betrieb bewirtschaftet vor allem steile Hänge aus blauem Devonschiefer, in Süd- und Südwestlagen, die das Wasser rasch ableiten und sich schnell erwärmen. Einige Parzellen tragen Reben, die teils über hundert Jahre alt sind. Solche Stöcke geben von Natur aus wenig Ertrag, dafür aber reife, kleinbeerige Trauben. Gelesen wird ausschließlich von Hand, in mehreren Durchgängen, bis für jede Prädikatsstufe das passende Lesegut beisammen ist.

Im Keller hält sich Thomas zurück: Die Trauben werden schonend und ohne Maischestandzeit gepresst, dann vergären die Moste spontan mit den eigenen Weinbergshefen bei kühlen Temperaturen. Den Ausbau bestreitet überwiegend der Edelstahl, einige Spitzenweine reifen inzwischen im klassischen Moselfuder. So bleibt der karge Schiefer im Wein spürbar, als salzige, kühle Spannung, welche die Rieslinge klar und über viele Jahre haltbar macht. sie minimal geschwefelt und meist unfiltriert ab.

Winzer	Thomas und Niklas Haag
Ort	Lieser
Weinberg	naturnah
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, Ausabu in überwiegend Edelstahltanks, teils in 1000-Liter-Moselfudern
Größe	29 Hektar; 110.000 Flaschen