

# Gault & Millau

Weinguide Deutschland



AUSGEZEICHNET

---

AGRITIUSHOF

---

Gault & Millau Deutschland

Mosel, Sachsen & Saale-Unstrut

2021



**OTTO GEISEL**

Leitung der Verkostungen



**URSULA HASLAUER**

Executive Publisher Gault&Millau

## Agritiushof



Galgenweg 1,  
54329 Konz-Oberemmel  
T +49 (0) 6501 14350  
[www.saarweine.com](http://www.saarweine.com)

**Inhaber** Alfred Kirchen  
**Rebfläche** 9 ha  
**Produktion** 55.000 Flaschen  
**Verkaufszeiten**  
nach Vereinbarung

Oberemmel ist ein kleiner Ortsteil von Konz im Landkreis Trier-Saarburg. Und es ist ein Ort, der durch den Weinbau geprägt wird, der hier eine lange Tradition hat. Auf die schaut auch Winzer Alfred Kirchen zurück, der mit seinem Sohn Jonas neun Hektar Rebfläche in den besten Steillagen von Oberemmel bewirtschaftet. Zwei Generationen von passionierten Weinmachern, die im Familienbetrieb fast ausschließlich auf den Riesling setzen und die Rebsorte immer wieder fördern und fordern. Naturnahe Bewirtschaftung und nachhaltiges Arbeiten sind dafür die Voraussetzungen, um die bis zu 60 Jahre alten Rebstöcke fit zu halten und ihnen ihr ganzes Potenzial an reifen und aromatischen Trauben zu entlocken. Am Ende aller Mühen in Weinberg und Keller stehen Saarieslinge mit Charakter und tiefgründiger Mineralität im Glas.

- |             |  |      |
|-------------|--|------|
| <b>2019</b> | Cuvée „Offbeat“ feinherb   | 🍇    |
|             | <b>8€</b> • 11,5%  |      |
| <b>2019</b> | Oberemmeler Karlskopf Riesling Spätlese halbtrocken  | 🍇🍇🍇🍇 |
|             | <b>12,50€</b> • 12,5%  |      |
|             | Da passt alles, Säure, Grip und Länge, dazu wunderbar würzig-pikante Noten und eine Nuance von Salzigkeit auf der Zunge.                                       |      |
| <b>2019</b> | Oberemmeler Karlskopf Riesling „Grauschiefer“ Kabinett trocken   | 🍇🍇🍇  |
|             | <b>9,80€</b> • 11,5%   |      |
|             | Ambitionierter Kabinett-Riesling mit viel Kräuterwürze und pikant-vegetabilen Noten. Sehr selbstbewusst.   |      |
| <b>2019</b> | Oberemmeler Karlskopf Riesling „PurSchiefer“ Kabinett trocken  | 🍇🍇   |
|             | <b>9,80€</b> • 11,5%   |      |
|             | Dieser Wein zeigt klar seine Herkunft: die Saar. Kühler, erfrischender Kabinett mit tragendem Säuregerüst.   |      |
| <b>2019</b> | Oberemmeler Karlskopf Riesling „Rotschiefer“ Kabinett feinherb   | 🍇🍇🍇  |
|             | <b>9,80€</b> • 11,5%   |      |
|             | Ein Wein, der einen gefüllten Teller braucht. Wir denken da an Coq au vin oder klassisches Ragout fin.   |      |
| <b>2019</b> | Oberemmeler Karlskopf Riesling „vom Fels – 350 N. N.“ Spätlese feinherb  | 🍇🍇🍇  |
|             | <b>12,50€</b> • 11,5%  |      |
|             | Rosenblüte und Litschi mit Schmelz und Würze vermählt. Durchaus mollig, aber mit viel Tiefgang.  |      |
| <b>2019</b> | Oberemmeler Karlskopf Riesling Auslese   | 🍇🍇🍇🍇 |
|             | <b>19,80€</b> • 9%   |      |
|             | Gelbfruchtiger Strahlemann, der seine Herkunft deutlich zeigt und mit seiner animierenden Säure beschwingt und leicht wirkt. Dazu bitte ein reifer Ziegenkäse. |      |