OMRÅDE

APPELLATION
Mosel

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Skifer

DRUER
Riesling

GÆRING
Ståltank, foudre

TYPE
Let hvidvin

Willi Schaefer

Willi Schaefer, Graacher Himmelreich Spätlese 2025

Fantastisk Spätlese. Helt igennem vild kompleksitet med citrus, lime, orangeskal, akacie, skifer - skåret igennem af en laser-skarp frugtsyre der sender smagsløgene på en Riesling-tour-de-force. Respekt-aftvingende verdensklasse Riesling!

OM PRODUCENTEN

Dokumenteret gennem datidens skøder har Schaefer familien dyrket vin siden år 1121! Vinhuset har altid været familieejet og den store passion for Riesling er videreført fra generation til generation. I 2002 begyndte Christoph Schaefer at arbejde med sin far Willi i vinmarkerne frem til 2015, hvor Willi Schaefer gik på pension, og overlod roret 100% til Christoph og svigerdatteren Andrea Schaefer.

Vinhuset råder over blot 4,2 ha. vinmarker, der er spredt ud på talrige små parceller i de stejle dale omkring Graach. Markerne ligger i de 3 navnkundige kommuner: Graacher Himmelreich, Graacher Domprobst og Wehlener Sonnenuhr. Den beskedne størrelse giver sig selvfølgelig også udslag i en mikroskopisk produktion. Produktionen varierer alt efter årgang mellem 20.000 og 35.000 flasker. I samme åndedrag er det værd at bemærke, at de eksporterer til hele 31 lande, så stalddørssalg er ikke eksisterende hos Willi Schaefer.

Stilmæssigt er Willi Schaefer verdenskendt for sin intense, elegante og næsten svævende vinstil. Mineralsk, saltet dybde med en eksotisk aroma af lyse ferskner, ananas og bergamot. Sæt dertil at vinene har et enormt lagringspotentiale. Så forstår man godt hvorfor dette vinhus regnes blandt kronjuvelerne i den tyske vinskat.

Himmelreich-marken ligger rundt om Domprobst bag ved byen Graach, og er klassificeret som en VDP Grosse Lage. Vinmarkerne ligger i 110-325 m.o.h., og vender Sydsydvest. Står man ved indgangen til Willi Schaefers kælder, ser det nærmest ud som om, vinmarkerne rejser sig lodret ind i himlen, og med en hældningsgrad på op mod 65%, er det mere end almindeligt stejlt.
Riesling fra Himmelreich er ofte de mest charmerende, silkebløde og finesserige vine som unge, og ofte også dem der er nemmest tilgængelige fra starten.

Domprobst-marken ligger som en enklave inde i Himmelreich-marken. Her er jordbunden stadig skifer fra den devonske periode, men topjorden, der er relativ dyb, består af store dele ler. Det giver vine med en mere robust, kraftfuld og tæt struktur. Med nogle år i flasken gemmer sig om muligt en endnu mere elegant og intens vin end søstervinene fra Himmelreich. Grundet sin store koncentration er Domprobst ofte lidt mindre tilgængelige som unge. Domprobst ligger i 120-260 m.o.h. med en hældningsgrad på mellem 45 og 65 grader, igen er marken vendt sydsydvest.