



WEINGUT WILLEMS-WILLEMS



Mühlenstraße 13, 54329 Konz-Oberemmel

T: +49 (6501) 15816

info@schiefer-trifft-muschelkalk.de

www.schiefer-trifft-muschelkalk.de

Ab-Hof-Verkauf: Mo bis Sa 9–17 Uhr

Kellermeister: Peter Thelen

Ansprechpartner: Carolin Hofmann

Flaschen/Hektar: 50.000 (90 % weiß, 10 % rot)/7 ha

Schon im vergangenen Jahr konstatierten wir einen Aufwärtstrend im Oberemmeler Familienbetrieb, und dieses Jahr scheinen uns die Weine nochmal an Kontur gewonnen zu haben: Quer durchs Sortiment sind sie so knackig und spannungsreich, dass wir mit Freuden einen dritten Stern vergeben.

Wenn einer unserer Verkoster angesichts des vor Energie vibrierenden Niedermenniger Herrenbergs schreibt, dieser Wein habe »etwas von Ewigkeit«, dann sagt das viel über den zeitlos puristischen Stil im Hause Willems-Willems. Trotz der Anrufung der Ewigkeit freuen wir uns aber auch schon auf nächstes Jahr!

94 2019 Niedermennig Herrenberg Riesling trocken

Steinige Würze, Blutwurz auf heißem Stein, Eisenoxid: Die Nase ist betörend. Am Gaumen herrscht geballte, kristalline Frische. Genau das, was man von einem Riesling will. Jetzt schon aufregend, aber diese Konzentration hat etwas von Ewigkeit. 12 Vol.-%, DV, €€€

91 2019 Oberemmel Karlsberg Riesling trocken

Frische ist sofort spürbar. Aus dem Glas sprühen regelrecht Apfel- und Grapefruitaromen. Eine steinige, kräutrige Note kommt dazu. Am Gaumen herrscht gebündelte, geschmeidige Frische, eine Sehne, die sich köstlich durch den Wein zieht. 12 Vol.-%, DV, €€€

94 2019 Oberemmel Altenberg Riesling Spätlese

Beerig und floral, fast rotbeerig, im Mund mit knackiger Säure und einer vergleichsweise defensiv bleibenden Süße. Gehaltvoll, stoffig, der Tisch ist bereitet für eine Flaschenreife im nahezu trockenen Stil. Aber man braucht die Disziplin, das nicht zu früh anzurühren! 8 Vol.-%, DV, €€

92 2019 Oberemmel Altenberg Riesling Auslese

Klares, sattes Gelb. In der Nase reife Zitrusfrucht, getrocknete Limettenschale, Kräuterwürze, mineralisch unterlegt. Am

Gaumen schöne Balance zwischen Säure und schmelzender Süße, Limone, Melisse, etwas phenolisch, sehr apart, mineralischer Faden. Potenzial. 8 Vol.-%, DV, €€

90 2019 Krettnach Euchariusberg Riesling Kabinett

94 2019 Niedermennig Herrenberg Riesling Kabinett

Limette und Schiefer, dazu eine balsamische Mineralwürze ganz am Beginn ihrer Entfaltung. Im Mund stoffig, kernig, defensive Säure hinter eindringlichem Säurezug. Intensiv taktlimineralisch, hat jede Menge Extrakt, bleibt aber kabinetttypisch. Ausgezeichnet! 9 Vol.-%, DV, €€