

WEINGUT KORRELL, Bad Kreuznach



Martin Korrell ist kein Mann der lauten Worte. Eher still und mit Sorgfalt hat er sein Weingut weiterentwickelt, das Sortiment verschlankt und sich auf das Wesentliche konzentriert. Der Erfolg gibt ihm Recht: Nach Listungen bei Lufthansa und diversen Anerkennungen der nationalen Weinkritik krönte der Gewinn des FEINSCHMECKER-Riesling Cups seine Leistungen.

Seine 25 Hektar Reben sind zur Hälfte mit Riesling bestockt, die andere Hälfte mit Grau- und Weißburgunder, Spätburgunder, Chardonnay, und Muskateller. Die Spitzenlage Paradies wird separat ausgebaut, ganz im Stile eines Großen Gewächses ist der Vorzeige-Riesling von Korrell auch Synonym dafür, wie sich die Korrell's fühlen: Wie im Paradies! "Die Lage Paradies ist seit langer Zeit unser Familienstolz. Ich bin mit ihr groß geworden. Ihr Name steht für das, wo ich heute bin dort angekommen, wo ich immer hin wollte."

Der moderne Betrieb setzt Akzente in der Stilistik der Weine und auch in der Kommunikation zu den Kunden: Innovativ, modern, ansprechend, mit Stil. Selten habe ich einen Betrieb gesehen, der innere Werte mit Design, Ästethik und Produktqualität so gelungen verbindet wie Korrell! Seit dem Jahrgang 2023 ist das Weingut BIO-zertifiziert. **4 Sterne in Eichelmann 2024**

Steinmauer Burgundercuvée 2023



Die spektakuläre Burgundercuvée Steinmauer ist ein höchst beeindruckender Wein der Extra-Klasse. Unterhalb der von weitem sichtbaren Steinmauer in der Spitzenlage Kreuznacher Paradies wachsen die Trauben von Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder auf Böden, die von Muschelkalk und Tonmergel geprägt sind. Die Kunst in dieser warmen Lage besteht darin, den genauen Lesezeitpunkt zu erwischen, damit die Weine kraftvoll und tiefgründig und doch frisch und spannungsgeladen bleiben. Das ist Martin Korrell hervorragend gelungen. Ein Teil wird im Edelstahl ausgebaut, ein Teil in 500 Liter Eichenfässern. Im Duft eine intensive cremige Note hinter der Frucht von reifen Mirabellen, Bratapfel, Röstaromen und einem Hauch Vanille. Beeindruckend der dichte und wiederum cremige Auftakt am Gaumen, intensiv und spannungsreich, dank der feinen Säure immer frisch und verspielt, kraftvoll, das Holz bestens integriert. Hoch elegantes, sehr langes Finish.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	