

Der Jahrgang 2022 im Weingut Egon Müller

Wieder war der Winter sehr mild. Oktober, November und Dezember waren eher trocken, Januar und Februar nass. Danach blieb es sehr trocken. Nach dem warmen Winter waren März und April durchschnittlich. Im Mai wurde es warm und die Weinberge wuchsen gut. An geschützten Stellen begann die Blüte am 14. Mai und am 10. Juni waren die Alles weitgehend verblüht.

Der Fruchtansatz war sehr gut, die meisten Triebe hatten 3 Gescheine und manchmal sogar vier.

Wegen der Trockenheit mussten wir nur zweimal spritzen, am 24. Mai und am 2. Juni. Kupfer und Schwefel waren ausreichend.

Im Juli regnete es nur 2 mm und die Trockenheit war überall zu spüren. Die Entwicklung der Trauben verlangsamte sich, das Laub der Bäume begann zu vergilben. Die Weinbergsarbeiten waren aufgrund der Trockenheit unproblematisch. Angesichts des großen Fruchtansatzes und nach den Erfahrungen aus 2020 wurden zum ersten Mal seit 1993 die Menge reguliert: auf etwa 1/3 unserer Weinberge wurden an jedem Trieb die 3. und 4. Traube abgeschnitten und im „breiten Weinberg“ wurden die Trauben geteilt.

Es war meistens nicht extrem heiß, nur im August gab es eine längere Hitzeperiode mit Temperaturen bis zu 37°. Gewitter am 5., 15. und 31. August mit lokal sehr unterschiedlichen Niederschlagsmengen, reichten im Scharzhofberg gerade aus, um die Weinberge zu versorgen.

Der September begann warm und mit heftigen Gewittern. In der Wiltinger braunen Kupp kam es mehrmals zu erheblichen Abschwemmungen.

Ab Mitte September wurde es deutlich kühler. Die Lese begann, wie geplant am 19. und wie wir vermutet hatten, waren aufgrund der großen Menge wie schon in 2020 die Mostgewichte nicht so hoch, wie man es nach diesem Sommer erwartet hätte. Die Trauben waren im Großen und Ganzen sehr gesund, und man hätte gerne noch etwas gewartet, die Säurewerte waren jedoch recht niedrig und es stand zu befürchten, dass sie im Verlauf der Ernte weiter sinken würden.

Alte, kräftige Anlagen waren besonders gut mit der Trockenheit zurechtgekommen, während die jungen Weinberge, die 2015 oder später gepflanzt wurden, besonders gelitten haben. Die besten Qualitäten gab es da, wo ausgedünnt war und in den Parzellen, die von selbst wenig Trauben trugen.

Nach den Niederschlägen Ende August und Anfang September breitete sich Botrytis aus und nachdem wir 3 Tage lang Trauben für den „Scharzhof“ geerntet hatten, begannen wir mit der Auslese. Wäre es trocken geblieben, hätten wir möglicherweise ähnliche Qualitäten wie 2018 ernten können, aber am 27. fielen 12 mm Regen und am 1. und 2. Oktober noch einmal 30 mm. Am 6. Oktober war die eigentliche Ernte beendet, wir hatten aber 1 ½ ha im Scharzhofberg liegen gelassen, da der Wetterbericht dauerhaft gutes Wetter versprach. Dabei blieb es aber nicht und so sortierte vom 10.-13. Oktober ein kleines Team von Spezialistinnen dort die edelfaulen Trauben. Wir konnten zwar Auslesen von guter Qualität einbringen, darüber aber nur ein kleines Gebinde, das Goldkapsel Qualität verspricht.

Natürlich stellt sich die Frage, ob bei späterer Ernte noch bessere Qualitäten möglich gewesen wären. Der Oktober war der wärmste seit 2001, aber er war nicht nur sehr sonnig und warm, sondern mit über 100 mm auch besonders nass. Wärme und Feuchtigkeit ließen die Trauben schnell faulen und sie konnten nie richtig eintrocknen. So bleibt es dabei: wir hätten gerne später geerntet, aber die Qualität wäre dann nicht besser geworden, im Gegenteil.

Der Jahrgang ähnelt 2020 und 2018. Der Ertrag war mit durchschnittlich 40 hl/ha kleiner und daher glauben wir, dass die Weine etwas besser sein werden als in 2020, die Spitzen von 2018 haben wir aber nicht erreicht. Die Säurewerte blieben wider Erwarten bis zum Ende stabil und somit dürften auch die Weine sich rassisser präsentieren, als die 2020er oder 2018er.

Verkostungsnotizen Egon Müller 2022



Egon Müller Scharzhof Riesling 2022 ist unbestritten einer der absolut besten Gutsweine der Welt!

Grundlage für den Wein sind Trauben der Lagen Wiltinger Braunfels, Wiltinger Kupp, Oberemmeler Rosenberg und Saarburger Rausch. Diese werden im Herbst separat von Hand gelesen und als Ganztrauben gepresst. Der Ausbau erfolgt im legendären Keller zu Scharzhof in traditionellen Fuderfässern. Nach der Gärung werden die Fässer dann von Kellermeister Heiner Bollig zu diesem fantastischen Wein cuvettiert. Glockenklare, straighte und frische Nase mit präzisen Aromen von reifen Limettenzesten, Guave, Grapefruit, weißer Pfirsich, weiße Johannisbeeren und angedeutete Exotik dazu deutlich kräutrige Noten von Minze - alles unterlegt von rauchigen Schiefernoten. Am Gaumen zupackend mit animierender Säure, wirkt geradezu tänzelnd, mit subtiler Süße, die dem Wein einen eher feinherben Eindruck verleiht, zart angedeutetem Schmelz, fein salziger Mineralität und langem Nachhall getragen von salzig / zitrischen Noten. Jetzt bereits sehr vielversprechend, aber der Wein wird über die nächsten Jahre und Jahrzehnte noch deutlich zulegen!



Egon Müller Scharzhofberger Kabinett 2022 ist ein schlafender Riese mit enormem Reifepotenzial!

Grundlage für den Wein waren kleine, lockerbeerige und dickschalige Trauben, die Mitte September bei perfekt kühlen Lesebedingungen im weltberühmten Scharzhofberger gelesen wurden. Anschließend wurde das traumhafte Material direkt abgepresst und auf traditionelle Art und Weise im Keller weiterverarbeitet. Ergebnis ist abermals ein fantastischer Kabinett, der in seiner Kategorie Maßstäbe setzt: Intensiv rauchig mineralische Nase, sehr komplex mit Aromen von Salzzitronen, reife Guave, Bergamotte, Mirabelle und zart exotischen Anklängen sowie minzig-kräutrigem Unterton. Am Gaumen präsentiert sich der Wein extrem mineralisch mit straffer Säure, unheimlich saftig und geradezu verspielt mit großer Leichtigkeit bei straffem mineralischem Rückgrat, sehr guter Länge und großartigem Potenzial. Einmal mehr ein klarer Anwärter auf den Kabinett des Jahres, der etwas Zeit brauchen wird, um sein volles Potenzial zu entfalten und daher seine besten Jahre noch weit vor sich hat!



Egon Müller Scharzhofberger Spätlese 2022 ist eine charmante, fast opulente Schönheit und rechtmäßiger Nachfolger des großen 1999ers!

Anders als im Vorjahr ist die Spätlese dieses Jahr von einem vergleichsweise hohen Botrytis-Anteil von mehr als 50 % geprägt. Grund dafür war der Regen Anfang Oktober, der eine längere Lesepause zur Folge hatte. Nachdem die Trauben Mitte Oktober wieder abgetrocknet waren, hatte sich in Egon Müllers Parzellen im weltberühmten Scharzhofberg flächendeckend feinste Botrytis ausgebreitet, welche vom erfahrenen Leseteam sorgfältigst selektioniert wurde. Ergebnis war wunderbares Traubenmaterial mit einem traumhaften Mostgewicht jenseits der 100° Oechsle! Solche Sphären waren für Jahrgang 2022 völlig untypisch und damit wieder mal ein Beleg für den Mythos Egon Müller. Und diese Konzentration und aromatische Tiefe schmeckt man: Hoch komplexe, abgrundtiefe Nase mit beeindruckender Fruchtpotpourri von überreifen Mirabellen, vollreifem Weinbergs Pfirsich und Birne sowie exotischen Anklängen von Maracuja und Orange, mit fein minzigen Elementen und rauchig-mineralischem Unterton. Am Gaumen bei aller Konzentration unheimlich präzise und spannungsgeladen, druckvolle Frucht gepaart mit pointierter Säure, beeindruckend salziger Mineralität und seidig feiner Textur. Nicht enden wollender Nachhall mit wiederkehrenden, generösen Fruchtnoten. Ein beeindruckendes Meisterwerk, das Egon Müller für den legitimen Nachfolger seines Fabel-Jahrgangs 1999 hält - grandioser Wein!



Egon Müller Scharzhofberger Auslese 2022 ist ein hoch konzentriertes, meisterlich komponiertes Aromenfeuerwerk, dass nur etwas Geduld erfordert, um zu einem unvergesslichen Weinerlebnis heranzureifen!

Grundlage für diesen Wein waren 100 % vom Edelfäule-Pilz Botrytis befallene Trauben aus dem weltberühmten Scharzhofberg. Dazu selektierte die erfahrene Lesemannschaft mit höchstem Aufwand nur die sauber angetrockneten edelfaulen Trauben, welche anschließend auf einer traditionellen Korbkelter schonend gepresst wurden. Und das so gewonnene dickflüssige Elixier konnte sich mehr als sehen lassen! Beerenauslese-Qualität - insbesondere vor dem Hintergrund des moderat reifen 2022er-Jahrgangs wahrlich eine Meisterleistung, denn hochkarätige Süßweine à la Auslese, Beerenauslese und Co waren in diesem Jahr echte Mangelware. Natürlich spekulierte Egon Müller auch auf eine TBA, aber die selektionierten Beeren genügten nicht seinen allerhöchsten Ansprüchen und so wurde der Most zu Teilen mit der normalen Auslese verschnitten - ein Upgrade ganz nach unserem Geschmack! Ergebnis des Ausbaus im sagenumwobenen Keller zu Scharzhof ist eine unglaublich beeindruckende Auslese mit Wow-Faktor: Glanz & Gloria, alle Fanfaren am Singen, druckvoll ohne Ende und dabei fein und präzise zugleich, mit zunächst dominierend mineralisch rauchigen Noten, die mit Luft Platz machen für eine Potpourri an Aromen von Rosinen, getrockneten Aprikosen, kandierten

Zitrusfrüchten, Quitte und exotischen Anklängen von vollreifer Ananas und Passionsfrucht, mit minzigmentholischer Kopfnote. Am Gaumen dann das Paradoxon, welches so nur Egon Müllers Auslesen fertigbringen: Einerseits fast überbordende Intensität und Konzentration mit öliger Textur und generöser Süße und andererseits diese pikante, durchziehende Säureader mit deutlich salziger Schiefermineralität, die gerade den enorm hohen Botrytis-Anteil nahezu komplett auffrisst. Minutenlanger Nachhall mit beeindruckendem Aromenfeuerwerk. Dieser Wein sucht in 2022 seinesgleichen - Mythos Scharzhofberg, here we go!



Le Gallais Braune Kupp Kabinett 2022 - das charmante Pendant zum weltberühmten Scharzhofberger Kabinett, früher zugänglich und ungemein lecker!

Das Weingut Le Gallais gehört bereits seit den 50er-Jahren zu Egon Müller. Unter diesem Label werden alle Weine aus der Lage Wiltinger Braune Kupp vermarktet, welche exakt dieselbe Aufmerksamkeit im Weinberg und Keller bekommen, wie die weltberühmten Scharzhofberger. Der spektakulär am wunderschönen Wiltinger Saarbogen gelegene Weinberg verdankt seinen Namen dem rostbraunen roten Schieferboden mit hohem Eisenanteil. Aufgrund des wärmenden Einflusses der nahegelegenen Saar herrschen hier, im Vergleich zum Scharzhofberg, höhere Durchschnittstemperaturen. Diese führen zu einem etwas reiferen Aromenspektrum bei dezenterer Säure. Dadurch präsentieren sich die Le Gallais-Weine bereits jung deutlich offener als ihre Pendants aus dem Scharzhofberg und so auch hier: Fein rauchiger Auftakt, der mit etwas Luft schnell Platz macht für die typische intensive Braune Kupp Frucht-Potpourri von Pfirsich, Aprikose und Ananas mit deutlich floralen und kräutrigen Anklängen, die Assoziationen an mediterrane Kräuter wecken. Am Gaumen wirkt der Wein herrlich verspielt und straff gewirkt, mit hervorragendem Säurezug, den für die Rotschiefer Lage Wiltinger Braune Kupp typischen erdig / mineralischen Noten, fein seidiger Textur und langem saftigen Nachhall.



Le Gallais Braune Kupp Spätlese 2022 ist hoch konzentrierte, dichte Spätlese mit enormem Reifepotenzial!

Das Weingut Le Gallais ist seit den 50er-Jahren im Besitz von Egon Müller. Unter diesem Namen werden sämtliche Weine aus der Lage Wiltinger Braune Kupp vertrieben. Diese Weine erhalten im Weinberg und im Keller die gleiche Aufmerksamkeit wie die weltberühmten Weine aus dem Scharzhofberger. Es handelt sich dabei also keineswegs um einen Zweitwein, sondern einfach um Egon Müllers Interpretation der Lage Wiltinger Braune Kupp! Der Weinberg erstreckt sich spektakulär entlang des wunderschönen Wiltinger Saarbogens und hat seinen Namen vom

rostbraunen, eisenreichen Schieferboden erhalten. Dank des wärmenden Einflusses der nahegelegenen Saar sind die Durchschnittstemperaturen hier etwas höher als im Scharzhofberg. Dies führt zu einem etwas reiferen Aromenspektrum bei gleichzeitig sanfterer Säure. Diese Eigenschaften verleihen den Le Gallais Weinen in ihrer Jugend bereits Charme und Zugänglichkeit, wie sie die Pendants aus dem Scharzhofberger erst nach Jahren und Jahrzehnten der Reife zeigen. Anfangs noch etwas zurückhaltende Nase mit herrlich rauchigen Sponti-Anklängen von der Vergärung mit natureigenen Hefen, die mit etwas Luft schnell die Bühne frei machen für die typisch reifen Fruchtaromen der Braunen Kupp mit Mango, vollreifen Aprikosen, kandierte Ananas und etwas Orangenschale sowie die typisch "rostig" mineralischen Noten des roten Schiefers. Sehr fein schmelziges Gaumengefühl, reichhaltig und vollmundig - wir haben es hier, ähnlich wie im Jahrgang 1999, mit einem sehr hohen Anteil an Botrytis-Trauben zu tun, die dem Wein seine Dichte verleihen - mit delikater Säure, pikanter Restsüße, seidig feiner Textur und grandioser Länge mit wiederkehrenden exotischen Fruchtaromen. Wer den perfekten Trinkzeitpunkt der Scharzhofberger Spätlese nicht abwarten kann, kann sich die Wartezeit mit diesem Prachtstück versüßen!



Le Gallais Braune Kupp Auslese 2022 ist ein unheimlich konzentriertes edelsüßes Riesling-Meisterwerk gemacht, um die nächsten Jahrzehnte zu überdauern!

Egon Müller ist seit den 50er-Jahren stolzer Besitzer des Weinguts Le Gallais. Unter diesem Namen werden sämtliche Weine aus der Lage Wiltinger Braune Kupp vermarktet. Dabei erfolgen die Weinbergarbeiten und die Weinbereitung im Keller exakt mit der gleichen Hingabe, wie es bei den weltberühmten Scharzhofberger Weinen der Fall ist. Es handelt sich also keineswegs, wie oft behauptet wird, um einen Zweitwein, sondern schlicht um Egon Müllers Interpretation von Saar Riesling aus der wunderschönen Lage Wiltinger Braune Kupp!

Der Weinberg liegt malerisch am Wiltinger Saarbogen, der "Schönsten Weinsicht 2012" und verdankt seinen Namen dem dort vorherrschenden eisenreichen und rostbraunen Schieferboden. Dank des wärmenden Einflusses der nahegelegenen Saar liegen die Durchschnittstemperaturen hier etwas über denen des Scharzhofbergs. Ergebnis ist ein etwas reiferes Aromenspektrum bei gleichzeitig sanfterer Säure. Diese Charakteristika verleihen den Le Gallais Weinen bereits in ihrer Jugend eine bezaubernde Zugänglichkeit, welche bei den entsprechenden Pendants aus dem Scharzhofberg jahre- bis jahrzehntelange Geduld erfordert. Grundlage für diesen Süßwein sind 100% penibelst selektionierte, von dem Edelfäulepilz Botrytis befallene und eingetrocknete Trauben. Der Wein braucht zunächst etwas Zeit im Glas, um sich zu entfalten, aber dann geht die Post ab: Sehr intensive Nase mit reifen heimischen Frucht- und Trockenobstnoten wie überreifen Mirabellen, Aprikose und Rosinen sowie exotischen Fruchtaromen von Mango, Passionsfrucht und gegrillter Ananas - zeigt die Tiefe und Konzentration, wie man sie von einer dicken Beerenauslese oder gar Trockenbeerenauslese erwarten würde. Der Gaumen ist absolute Extraklasse, mit dichter cremiger Textur, großer Intensität und überbordender Fruchtkonzentration, mit delikater Säure und langem Nachhall.