



Martel.  
Wein geniessen.

## SL 2025

Riesling feinherb, Mosel  
Schloss Lieser



Riesling



2025



Mosel



Apéro, Frischer Ziegenkäse, Raclette & Fondue,  
Salat, Spargeln, Sushi, Süßwasserfische



trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines  
Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)



naturnah



10.00 % Vol.



leichter Wein

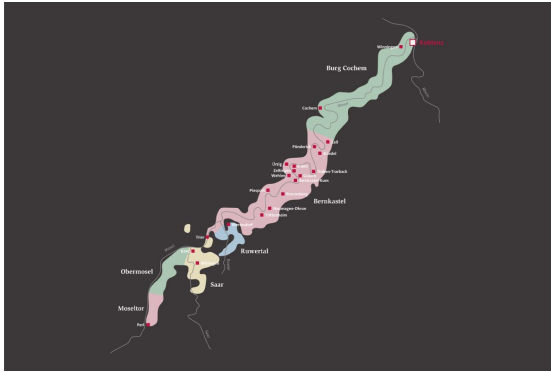


Schloss Lieser

### Zum Wein

Wir sind begeistert vom Weingut Schloss Lieser und beeindruckt von der Arbeit der Winzerfamilie Haag. Schloss Lieser steht für Spitzenweine von der Mosel und wird von allen renommierten Weinführern mit Bestnoten ausgezeichnet. Das Portfolio umfasst beeindruckende 8 Grosse Lagen. Ein idealer Einstieg in die Welt von Schloss Lieser bietet der Gutsriesling SL - ein Wein, der mit seiner Mineralität und dem harmonischen Zusammenspiel von feiner Restsüsse und lebendiger Säure für höchsten Trinkgenuss sorgt.

# Winzerportrait Weingut Schloss Lieser



Lara und Thomas Haag, Besitzer

## Weingut



24 ha



Besitz: Familie Haag  
Gutsleitung: Thomas Haag



Weiss: Riesling, Weissburgunder  
Rot: Spätburgunder



Schiefer

## Aus diesem Grund

### **Einordnung**

Ute und Thomas Haag können stolz sein. Nach Jahren harter Aufbauarbeit in Keller, Weinbergen und Gebäuden wird ihr Mosel-Weingut mit höchsten Bewertungen ausgezeichnet. Ihren Niederberg Helden Kabinett führen wir neu im Programm. Dessen grandiose Frische und Präzision, verbunden mit einem Hauch Salzigkeit, finden wir fantastisch. Die Rieslinge der Wehlener Sonnenuhr sind überwältigend. Ein echtes Highlight. Mit dem Jahrgang 2023 bieten wir eine Auswahl der Spitzenweine aus dieser Weltklasse-Lage als Grosses Gewächs (fein, präzise, glasklar) wie auch als Spätlese und als Lange Goldkapsel-Auslese an. Es sind zwei restsüsse Weinwunder. Bei der Verkostung der Auslese (125 Gramm Restzucker pro Liter) gerieten wir fast aus dem Häuschen: «Ausgesprochen reich, voll und trotzdem elegant. Süß-Säurespiel vom Feinsten. Absolut klare, saubere Botrytis. Sehr zart. Wirkt trotz des hohen Restzuckers keinesfalls üppig, sondern vielschichtig, salzig, ewig lang. Und Frische, Frische, Frische.»

«Steillagen und gleichzeitig  
hervorragend im Gaumen –  
Angurten empfohlen.»

—— Martel über Schloss Lieser

## Impressionen

