

Heinrichshof:

Peter Griebeler verfeinert sein Portfolio Jahr für Jahr. Seine Weine zeigen eine beeindruckende Klarheit und Balance – die trockenen Weine beherrscht er mit Gelassenheit. Bravo!

Aus: „2024 Mosel, Saar & Ruwer: Tales of Woe and Wow“, Oktober 2025, von Anne Krebiehl MW, [www.vinous.com](http://www.vinous.com) (aus den Englischen übersetzt)

Verkostungsnotizen:

2024 Römische Kapelle Riesling trocken – 90 Punkte

Trinkreife: 2025–2035

Aus dem Zeltinger Himmelreich stammt dieser fein geschliffene Riesling, der Frische und Geschmeidigkeit perfekt vereint. In der Nase zarte Birne, am Gaumen strahlende Zitrusfrucht und eine präzise, lebendige Säure. Glasklar, geradlinig und von eleganter Spannung getragen. (Bone-dry)

---

2024 Tonneau Riesling trocken – 94 Punkte

Trinkreife: 2025–2050

Ein Paradebeispiel für moselanische Finesse: gelesen in Himmelreich und Schlossberg, vergoren und ausgebaut in gebrauchten Tonneaux. Cremige Textur und feine Aprikosennoten treffen auf eine vibrierende Schiefermineralität. Der Wein zeigt Länge, Präzision und moseltypische Frische – ein Meisterstück an Balance. (Bone-dry)

---

2024 Schlossberg Riesling trocken – 92 Punkte

Trinkreife: 2025–2045

Zunächst zurückhaltend in der Nase, entfaltet dieser Riesling vom grauen Schiefer zarte Frucht und eine feine, zitrische Spannung. Reife und Fülle werden präzise von klarer Säure und Struktur gefasst. Ein subtiler, eleganter Wein mit zarter Textur und feinem Zug. (*Trocken*)

---

2024 Schlossberg Réserve Zulauf Riesling trocken – 94 Punkte

Trinkreife: 2025–2050

Die Selektion der besten Trauben aus dem Zeltinger Schlossberg, ausgebaut in einem einzigen 500-Liter-Fass. Zarte Aprikosendüfte und feine Cremigkeit in der Nase, am Gaumen pur, klar und präzise. Steinfrucht, Helligkeit und seidige Textur verbinden sich zu vollkommener Balance – ein Musterbeispiel moselanischer Eleganz. (Bone-dry)

---

2024 Sonnenuhr GG Rotlay Riesling trocken – 94 Punkte

Trinkreife: 2025–2050

Aus einer Parzelle unterhalb der berühmten Sonnenuhr auf blauem Schiefer. In der Nase zunächst

---

verschlossen, dann feine Aromen von Zitrone und Aprikose. Am Gaumen seidig, geschmeidig und perfekt austariert – mit zitrusbetonter Frische, Leichtigkeit und Tiefe. Ein Musterbeispiel für subtile Größe. (Bone-dry)

---

#### 2024 Sonnenuhr GG Zulauf Riesling trocken – 93 Punkte

Trinkreife: 2025–2050

Vom grauen Schiefer neben der Rotlay, im 500-Liter-Fass aus französischer Eiche vergoren. Zarte Nase, am Gaumen straff und konzentriert, mit vibrierender Zitronenfrische und präziser Textur. Ein Riesling wie ein Laserstrahl – trocken, klar und mit packendem Zug. (Bone-dry)

---

#### 2024 Goldtröpfchen GG Riesling trocken – 94 Punkte

Trinkreife: 2025–2050

Ein Gemeinschaftsprojekt mit Stefan Steinmetz aus dem legendären Piesporter Goldtröpfchen. Vergoren im 500-Liter-Fass. Zarte Holznote, Williamsbirne und Zitrone im Duft. Am Gaumen dicht, reif und geschmeidig, dabei präzise konturiert und von feinem Holz perfekt umrahmt. Ein Wein von tiefer Balance und edler Ruhe. (Bone-dry)

---

#### 2024 Weissburgunder Réserve – 91 Punkte

Trinkreife: 2025–2035

Aus Zeltingen und Erden. Im Tonneau vergoren und ein Jahr auf der Hefe gereift. Subtile Rauchnoten, feine Birne und helle Frucht prägen die Nase. Am Gaumen elegant, schlank und mineralisch, getragen von feiner Holzcremigkeit. Ein Weissburgunder voller Spannung und moselanischer Finesse. (Bone-dry)

---

#### 2024 Spätburgunder – 89 Punkte

Trinkreife: 2025–2028

Aus dem Zeltinger Himmelreich. Halb im Edelstahl, halb im gebrauchten Holz ausgebaut. Noch jugendlich reduktiv, mit frischer Sauerkirsche und einem Hauch Hefe. Am Gaumen saftig, lebendig und von feiner Moselfrische getragen. Reife, weiche Tannine mit zartem Kakaoton. Gekühlt serviert ein charmanter, fruchtbetonter Pinot mit Entwicklungspotenzial. (Bone-dry)

---

#### 2023 Spätburgunder Réserve – 92 Punkte

Trinkreife: 2025–2040

Von über zehn Jahre alten Reben im Zeltinger Himmelreich. Vergoren mit 15–30 % ganzen Trauben, 20 Monate in französischer Eiche (davon 25 % neu) gereift. Feine Rauchnoten und ein Hauch Teer umspielen reife Kirsche. Am Gaumen seidig, präzise und energiegeladen – mit geschliffenen Tanninen und kühler Eleganz. Kraftvoll, fokussiert und von faszinierender Spannung. (Bone-dry)

Aus: „2024 Mosel, Saar & Ruwer: Tales of Woe and Wow“, Oktober 2025, von Anne Krebiehl MW, [www.vinous.com](http://www.vinous.com) (aus den Englischen übersetzt)