

# „HOLZ SOLL TRAGEN – NICHT ÜBERDECKEN“

Ein Gespräch zwischen Martin Korrell und unserem Lieblings-Fassbauer Markus Eder (Pfalz), der die neuen Schmuckstücke in unserem Keller gebaut hat.



**Martin:** Was macht für Dich ein wirklich gutes Fass aus?

**Markus Eder:** Ein gutes Fass drängt sich nie in den Vordergrund. Es gibt Struktur, bündelt den Wein und schenkt ihm Ruhe – ohne die Frucht zu verkleiden.

**Martin:** Du betonst die Herkunft des Holzes. Warum ist das so entscheidend?

**Markus Eder:** Unsere Eichen wachsen im Pfälzer Wald auf kargen Buntsandsteinböden, meist zwischen 400 und 600 Metern Höhe. Dort wachsen sie langsam – mit feiner, dichter Maserung und eng stehenden Jahresringen. Diese Dichte ist die Grundlage für Eleganz und Präzision im Ausbau.

**Martin:** Wie alt ist ein Baum, wenn er fassfähig ist?

**Markus Eder:** Rund 250 Jahre. Viele dieser Bäume standen schon, als Napoleon durch Europa zog. Das sind Stämme, die Geschichte in sich tragen und die später als Fass wiederum sehr lange begleiten können. Bei guter Pflege sind 100 Jahre Lebensdauer keine Seltenheit.

**Martin:** Die sechs Lagenrieslinge der Löwenkiste wurden in neuen 600 Liter Halbstückfässern ausgebaut. Was bewirkt diese Entscheidung?

**Markus Eder:** Das Halbstück ist ideal, wenn man Tiefe und Struktur sucht, ohne die klare Riesling-Frucht zu überdecken. Durch das größere Volumen wirkt das Holz zurückhaltender: Der Wein gewinnt an Harmonie, Substanz und Länge – nicht an Lautstärke.

**Martin:** Viele verbinden neues Holz mit dominanten Röstaromen. Gilt das hier auch?

**Markus Eder:** Nicht, wenn Herkunft und Stil passen. Pfälzer Eiche ist in der Aromatik oft fein und elegant. Und wir haben jedes Fass zusätzlich mit 20 Litern Korrell Gutsriesling gedämpft, um es „weingrün“ zu machen und den Holzgeschmack weiter zu reduzieren. So sind die Fässer von Beginn an auf eure Stilistik vorbereitet – das Holz bleibt begleitend, nicht prägend.

**Martin:** Dein persönliches Fazit zu unserem gemeinsamen Projekt?

**Markus Eder:** Ein Fass ist kein Effekt, sondern ein Werkzeug für Balance. Und genau deshalb ist mir unser gemeinsames Projekt so wichtig: Weil wir hier nicht „irgendein Fass“ bauen, sondern gemeinsam definieren, was der Wein braucht. Von der Holz Auswahl über die Fassgröße bis zur zurückhaltenden Stilistik entsteht etwas, das exakt zu euren Rieslingen passt, mit Handschrift, aber ohne Lautstärke. Das Ergebnis schmeckt man: Die 2025 Korrell Lagenrieslinge wirken noch nobler, ruhiger und insgesamt hochwertiger, mit mehr Tiefe und Struktur, ohne ihre klare Frucht und Herkunft zu verlieren. Wenn am Ende der Wein „wahrer“ wirkt, klar, tief und in sich stimmig, dann war das Fass genau richtig.











## Sammleredition

Limitiert auf 300 Kisten in Subskription  
Einzel nummeriert

# 2025 LÖWENKISTE



Für unsere Löwenkiste selektieren wir aus unseren sechs Riesling-Toplagen die besten Trauben und bauen jeden Wein separat in einem neuen 600 Liter-Halbstückfass aus. So gewinnen die Rieslinge an Struktur, Harmonie und Tiefe – ohne dass die klare Frucht überdeckt wird.

- 1x 2025 PARADIES 600, KREUZNACH 
- 1x 2025 IM HONIGBERG 600, KREUZNACH 
- 1x 2025 KIRSCHHECK 600, NORHEIM 
- 1x 2025 DELLCHEN 600, NORHEIM 
- 1x 2025 KLAMM 600, NIEDERHAUSEN 
- 1x 2025 FELSENBURG 600, SCHLOSSBÖCKELHEIM 

En Primeur:

## 249,00 €

Original KORRELL  
6er Holzkiste

Verkaufspreis ab 01. September 2026:

## 320,00 €



# 2025 PARADIES RIESLING TROCKEN



<b>JAHRGANG:</b>	2025	
<b>REBSORTE:</b>	100% Riesling	
<b>REGION:</b>	Nahe, Deutschland	
<b>PRODUKTION:</b>	776 Flaschen 0,75 L 12 Flaschen Magnum 1,5 L	

## VERKOSTUNG DER FASSPROBE DURCH TASTETAJNMENT, MARKUS DEL MONEGO MW: **97+ PUNKTE**

**FARBE:** Hellgelb mit leicht goldenen Reflexen und einem zartgrünen Schimmer.

**NASE:** Sehr kraftvolle und dicht gewobene Nase, die sich anfangs noch verschlossen zeigt. Der Wein braucht viel Zeit sich zu öffnen und präsentiert dann Aromen von reifen und auch etwas getrockneten Aprikosen, saftiger Mandarine, Gartenrosen sowie kandierter Engelwurz und einem Hauch Muskatnuss. Etwas Honig, ein Anflug von Vanille und Toasting im Hintergrund

**GAUMEN:** Am Gaumen kraftvoll und gleichzeitig elegant mit saftigem Charakter und feiner Mineralik. Noten von reifen Aprikosen und exotischer Frucht in Richtung von Papaya and Mango. Elegante Kräuterwürze verleiht aromatische Tiefe. Hervorragend strukturiert mit ausgezeichneter Länge und vielversprechendem Potenzial.

## WEINBEREITUNG

### GÄRKELLER:

80% Ganztraubenpressung  
20% Maischestandzeit 8 Stunden

### AUSBAU:

Schonende Pressung  
Natürliche Gärung  
Auf der Vollhefe im 600 L Halbstück  
Holzfass über 9 Monate

## WEINBERG

**BODEN:** Tonmergel, Muschelkalk

### ERNTE:

Selektiv, per Hand, 01.10.2025  
Auf einer Fläche von 8.000 qm wurden die besten Trauben im 3. Lesegang geerntet.

**REBALTER:** 28 – 45 Jahre

**ERTRAG:** 34 hl/ha



# 2025 IM HONIGBERG RIESLING TROCKEN



<b>JAHRGANG:</b>	2025	
<b>REBSORTE:</b>	100% Riesling	
<b>REGION:</b>	Nahe, Deutschland	
<b>PRODUKTION:</b>	776 Flaschen 0,75 L 12 Flaschen Magnum 1,5 L	

## VERKOSTUNG DER FASSPROBE DURCH TASTETAJNMENT, MARKUS DEL MONEGO MW: **98 PUNKTE**

**FARBE:** Hellgelb mit leicht grünen Reflexen und dezent goldenem Schimmer.

**NASE:** Opulenter Duft mit Noten von reifen Aprikosen, Ananas und Honig, Basilikum, ein Hauch von Orangenblüten, etwas Orangeat.

**GAUMEN:** Am Gaumen saftig und frisch mit opulentem Charakter, feiner, reifer Säure, eleganter Mineralik, Aroma von fast überreifer Aprikose, unterstützt von Orangenblüten, reifer Orange und etwas Mandarine, sehr dicht gewoben mit großer Tiefe und Länge.

## WEINBEREITUNG

**GÄRKELLER:**  
100% Ganztraubenpressung

**AUSBAU:**  
Schonende Pressung  
Natürliche Gärung  
Auf der Vollhefe im 600 L Halbstück  
Holzfass über 9 Monate

## WEINBERG

**BODEN:** Tonmergel, Muschelkalk

**ERNTE:**  
Selektiv, per Hand, 01.10.2025  
Auf einer Fläche von 6.000 qm wurden die besten Trauben im 3. Lesegang geerntet.

**REBALTER:** 28 Jahre

**ERTRAG:** 32 hl/ha



# 2025 KIRSCHHECK RIESLING TROCKEN



<b>JAHRGANG:</b>	2025	
<b>REBSORTE:</b>	100 % Riesling	
<b>REGION:</b>	Nahe, Deutschland	
<b>PRODUKTION:</b>	776 Flaschen 0,75 L 12 Flaschen Magnum 1,5 L	

## VERKOSTUNG DER FASSPROBE DURCH TASTETAJNMENT, MARKUS DEL MONEGO MW: **96+ PUNKTE**

<b>FARBE:</b>	Hellgelb mit goldenen Reflexen.
<b>NASE:</b>	Aromatische Nase mit gut strukturierter Frucht: reife Aprikose und Pfirsich, Reneklode, etwas Zitronat, dezent aromatische Kräuter in Richtung Kerbel im Hintergrund.
<b>GAUMEN:</b>	Am Gaumen saftig, sehr mineralisch mit guter Säurestruktur und Dichte, überzeugende aromatische Länge. Die Fruchtnoten des Duftes wiederholen sich auch retronasal, ergänzt durch grünen Apfel und frischer Limette, wobei sich die Kräuterwürze deutlich verhaltener als im Duft präsentiert.

## WEINBEREITUNG

**GÄRKELLER:**  
100 % Ganztraubenpressung

**AUSBAU:**  
Schonende Pressung  
Natürliche Gärung  
Auf der Vollhefe im 600 L Halbstück  
Holzfass über 9 Monate


## WEINBERG

**BODEN:** Tonschiefer, Lösslehm  
**ERNTE:**  
Selektiv, per Hand, 02.10.2025  
Auf einer Fläche von 9.000 qm wurden die besten Trauben im 2. Lesegang geerntet.  
**REBALTER:** 26 – 31 Jahre  
**ERTRAG:** 27 hl/ha



# 2025 DELLCHEN RIESLING TROCKEN



<b>JAHRGANG:</b>	2025 
<b>REBSORTE:</b>	100 % Riesling
<b>REGION:</b>	Nahe, Deutschland
<b>PRODUKTION:</b>	776 Flaschen 0,75 L 12 Flaschen Magnum 1,5 L

## VERKOSTUNG DER FASSPROBE DURCH TASTETAJNMENT, MARKUS DEL MONEGO MW: **97+ PUNKTE**

**FARBE:** Hellgelb mit leicht grünen Reflexen und dezent goldenem Schimmer.

**NASE:** Eleganter Duft mit fast filigranem Charakter, Aromen erinnern an Zitronat und Moltebeere, frischen Boskop sowie Weißdornblüten und im Hintergrund ein Hauch von Jasmin. Sehr nachhaltiger Duft.

**GAUMEN:** Am Gaumen elegant und vielschichtig mit saftiger Frucht und fast salziger Mineralik. Der Wein wirkt am Gaumen offener als im Duft, reife Frucht in Richtung Aprikose, Zitrusnoten und wiederum Moltebeere, dezent floral mit einem Hauch von getrockneten Kräutern im Hintergrund. Hervorragende Struktur und Länge mit einem Hauch von Vanille und Toasting im Finale.

## WEINBEREITUNG

### **GÄRKELLER:**

60 % Ganztraubenpressung  
40 % Maischestandzeit 4 Stunden

### **AUSBAU:**

Schonende Pressung  
Natürliche Gärung  
Auf der Vollhefe im 600 L Halbstück  
Holzfass über 9 Monate

## WEINBERG

**BODEN:** Schiefer, Rhyolit, Porphy

### **ERNTE:**

Selektiv, per Hand, 02.10.2025  
Auf einer Fläche von 2.900 qm wurden die besten Trauben im 2. Lesegang geerntet.

**REBALTER:** 24 – 26 Jahre

**ERTRAG:** 28 hl/ha



# 2025 KLAMM RIESLING TROCKEN



<b>JAHRGANG:</b>	2025	
<b>REBSORTE:</b>	100% Riesling	
<b>REGION:</b>	Nahe, Deutschland	
<b>PRODUKTION:</b>	776 Flaschen 0,75 L 12 Flaschen Magnum 1,5 L	

## VERKOSTUNG DER FASSPROBE DURCH TASTETAJNMENT, MARKUS DEL MONEGO MW: **98 PUNKTE**

**FARBE:** Hellgelb mit goldenen Reflexen.

**NASE:** Dicht strukturierte Nase mit deutlich verschlossenem Charakter. Der Wein braucht unglaublich viel Luft, um sich zu öffnen. Er zeigt jedoch die Anlage zu einer opulenten Ausprägung. Anklänge von getrockneter Aprikose und saftiger Mirabelle, ein Hauch von Vanille sowie etwas Pfirsichkern und kandierter Zitrusfrucht.

**GAUMEN:** Am Gaumen dicht strukturiert, kraftvoll und sehr verschlossen. Ausgezeichnete Dichte und Länge, mit einer derzeit noch etwas zögerlichen Aromenentwicklung. Fast wuchtig aber mit Eleganz und Tiefgang.



## WEINBEREITUNG

**GÄRKELLER:**  
100% Maischestandzeit 4 Stunden

**AUSBAU:**  
Schonende Pressung  
Natürliche Gärung  
Auf der Vollhefe im 600 L Halbstück  
Holzfass über 9 Monate

## WEINBERG

**BODEN:** steilste Lage, 100% Bearbeitung ohne Traktoren  
Carbonschiefer, Porphyrt

**ERNTE:**  
Selektiv, per Hand, 03.10.2025  
Auf einer Fläche von 2.400 qm wurden die besten Trauben im 2. Lesegang geerntet.


**REBALTER:** 71 Jahre

**ERTRAG:** 25 hl/ha



# 2025 FELSENBURG RIESLING TROCKEN



<b>JAHRGANG:</b>	2025 
<b>REBSORTE:</b>	100 % Riesling
<b>REGION:</b>	Nahe, Deutschland
<b>PRODUKTION:</b>	776 Flaschen 0,75 L 12 Flaschen Magnum 1,5 L

## VERKOSTUNG DER FASSPROBE DURCH TASTETAJNMENT, MARKUS DEL MONEGO MW: **97 PUNKTE**

<b>FARBE:</b>	Hellgelb mit leicht grünen Reflexen.
<b>NASE:</b>	Sehr dicht gewobene Nase mit leicht verschlossenem Charakter und anfangs verhaltener Frucht, etwas kandierte Engelswurz, weiße Blüten und ein Hauch von Heckenrose. Der Wein entwickelt sich in Richtung Pfirsich und Pfirsichkern, reifem Apfel und einer Spur Zitronat. Im Hintergrund sehr dezent angelegte Noten von Kardamom und ein Hauch von Fenchelsaat.
<b>GAUMEN:</b>	Am Gaumen frisch mit einer gut eingebundenen jedoch deutlichen Säure, die den mineralischen Charakter am Gaumen verstärkt. Die Frucht erinnert an Pfirsich und Apfel, etwas Zitronenzeste und wird ergänzt von aromatischen Kräuternoten. Sehr gute Struktur, jedoch auf der eleganten Seite mit viel Frische und ausgezeichneter Länge. Ein Wein mit Potenzial.

## WEINBEREITUNG

**GÄRKELLER:**  
100 % Maischestandzeit 6 Stunden

**AUSBAU:**  
Schonende Pressung  
Natürliche Gärung  
Auf der Vollhefe im 600 L Halbstück  
Holzfass über 9 Monate

## WEINBERG

**BODEN:** Porphy, vulkanisches Gestein  
**ERNTE:**  
Selektiv, per Hand, 03.10.2025  
Auf einer Fläche von 4.200 qm wurden die besten Trauben im 2. Lesegang geerntet.  
**REBALTER:** 18 Jahre  
**ERTRAG:** 32 hl/ha