

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2018 VOM SCHIEFER Riesling trocken

AC1803

DER WEIN

Der Riesling „Vom Schiefer trocken“ stellt den Einstieg in die Welt der Steillagenrieslinge der Mittelmosel dar. Die Rebstöcke für diesen Wein stammen aus zwei verschiedenen Einzellagen: Das Trittenheimer ALTÄRCHEN mit verwitterten Tonschiefer-böden befindet sich auf der Trittenheimer Moselseite und bringt Rieslinge mit Aromen von Zitrus, Grapefruit und Orangenschalen hervor. Das ROSENGÄRTCHEN mit lehmigen Tonschiefer-Verwitterungsböden befindet sich nördlich von Trittenheim. Durch die Verbindung der einzelnen Lagen entsteht mit dem Riesling „Vom Schiefer trocken“ ein Wein, der durch seine verspielte Mineralität und seiner gut eingebundenen Säure besticht. Fruchtaromen von Ananas und Grapefruit enden in einem langen Nachhall.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend gepresst, was die Grundlage für eine hohe Weinqualität schafft. Die Vergärung erfolgt nur mit natürlichen Hefen im klassischen Mosel Holzfaß (Fuderfaß). Danach liegt der Wein bis Juni auf der Hefe.

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling – 91 Punkte

David Schildknecht Vinous.com – 90 Punkte

ALKOHOL 11,5 %

REBSORTE: RIESLING



WEINGUT@ANSGAR-CLUESSERATH.DE

