

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2018 Piesporter GOLDTRÖPFCHEN Riesling feinherb AC1808

DER WEIN

Durch die optimalen Reifebedingungen der Südlage entsteht hier ein für die Mosel typischer, klassisch-feinherber Riesling mit einem Hauch dezenter Restsüße. Diese stellt der bereits in jungem Alter zugänglichen Mineralität die notwendige Fruchtfülle entgegen.

Bereits nach kurzer Reifezeit auf der Flasche bestechen die Weine aus der Lage Piesporter GOLDTRÖPFCHEN durch seine offene Fruchtaromatik, die sich von reifen Früchten wie zum Beispiel Aprikose, Pfirsich, Grapefruit bis hin zu Erdbeernoten erstrecken. Aber auch nach längerer Reife entwickeln sich die Weine hin zu einer immer komplexeren Aromatik. Die Verbindung der Fruchtaromen gepaart mit leichten Kräuternoten, feiner Mineralik und zurückhaltender Säure enden in einem langen süßlichen 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 Mai auf der Hefe.

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling - **94 Punkte**: „At once rich and filigree with stunning vitality, the textural complexity and minerality interlocked, the finish very crisp. [...]“

Robert Parker Wine Advocate - **91 Punkte**: „[...] brilliant on the nose, offering rhubarb and fine, crunchy slate aromas. Juicy and round on the palate, with smooth rather than piquant acidity, this is perhaps all too charming but still piquant and salty on the well-structured and grippy finish. [...]“

Gault Millau Weinguide Deutschland 2020 - **90 Punkte**

ALKOHOL: 9,5%

REBSORTE: RIESLING

