

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2019 Piesporter GOLDTRÖPFCHEN Riesling feinherb AC1907

DER WEIN

Durch die optimalen Reifebedingungen der weltbekannten Südlage entsteht hier ein für die Mosel typischer, klassisch-feinherber Riesling mit einem Hauch dezenter Restsüße. Diese stellt der bereits in jugendlichem 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 und exotischen Früchten wie zum Beispiel Mango und Orange bis hin zu Erdbeernoten erstrecken. Aber auch nach längerer Reife entwickeln sich die Weine hin zu einer immer komplexeren Aromatik. Das Piesporter Goldtröpfchen hat eine sehr offene Stilistik, gut eingebundene Säure mit kraftvoll und breitem 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 - **93 Punkte**: „Still very closed, but plenty of substance and slatey power. Long, citrusy finish that has lovely delicacy. [...]“

Robert Parker Wine Advocate - **93 Punkte**: “[...] Piquant and crystalline on the palate, this is a highly finessed and juicy, medium-sweet Spätlese style with grip and tension and a very stimulating finish. The acidity is racy-piquant if not electrifying here.“

ALKOHOL: 9,5%

REBSORTE: RIESLING

