

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE 2021 Trittenheimer APOTHEKE Riesling trocken

AC2105

DER WEIN

Schiefer und Fels im Untergrund, verbunden mit relativ geschützter, südwestlicher Ausrichtung charakterisieren diese Lage. Die lange Sonnenausrichtung jedes einzelnen Tages sowie viel Handarbeit im Rahmen der Einzelpfahlerziehung sind ausschlaggebend für die Individualität dieses Weines. Fast 100-jährige Reben mit tiefen Wurzeln in den Felsen lassen kleine Trauben und Beeren mit konzentrierter Aromatik entstehen. Feine Säure und würzig-stoffige Mineralität mit hoher Finesse sind das Ergebnis. Langsame Vergärung mit natürlichen Weinbergs- und Kellerhefen, bis in den Sommer verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Struktur. Diese entwicklungsfähige Mineralität präsentiert sich jedoch in jugendlichem Stadium mit zurückhaltender Frucht, um sich über die Jahre der Reife hin zu opulenter, klassischer Fruchtfülle zu entwickeln. Noch etwas verschlossen in der Nase zeigt sich der Wein am Gaumen mit einer frischen Säure, begleitet von einer gewissen Salzigkeit und starker Mineralität. Ein sehr ausbalancierter Wein mit Aromen die an Zitronenmelisse, Minze und Weißem Pfeffer erinnern. Fruchtige Noten von Quitte und Apfel sorgen für einen langen Nachhall und Komplexität.

WEINBEREITUNG

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

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling - **93 Punkte**, *Stuart Pigott*: „Ample citrus and crisp pear fruit plus some herb complexity for just 11.5% alcohol, this is an impressive dry Riesling for 2021 in the Mosel. (...) sleek and focused (...). Long and salty finish.”

Falstaff Weinguide Deutschland 2023 - **93+ Punkte**

Vinum Weinguide Deutschland 2023 - **94 Punkte**

ALKOHOL 11,5 %

REBSORTE: RIESLING

