

ANSGAR CLÜSSERATH

MOSEL WEINGUT

WEINEXPERTISE: 2023 VOM SCHIEFER Riesling trocken

AC2303

DER WEIN

Der Riesling „Vom Schiefer trocken“ stellt den Einstieg in die Welt der Rieslinge der Mittelmosel dar. Die Rebstöcke für diesen Wein stammen aus zwei verschiedenen Einzellagen: Das Trittenheimer ALTÄRCHEN mit verwitterten Tonschieferböden befindet sich auf der Trittenheimer Moselseite und bringt Rieslinge mit Aromen von Apfelblüten hervor. Das ROSENGÄRTCHEN ist eine südwest Steillage mit lehmigen Tonschiefer-Verwitterungsböden. Durch die Verbindung der einzelnen Lagen entsteht mit dem Riesling „Vom Schiefer trocken“ ein Wein mit deutlicher Schiefermineralik, leichter Würze und frischer animierender Säurebalance. Dezent Hefenoten begleitet von kräutigen Aromen, Ingwer, Orange und Nüssen schenken dem Wein eine gewisse Komplexität im Geruch. Die feinen Hefearomen findet man auch am Gaumen wieder. Dies wird begleitet von einer gut eingebundenen, lebhaften Säure und einer spürbaren Salzigkeit auf der Zunge.

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 Juni auf der Hefe.

PRESSEBEWERTUNGEN

James Suckling - **92 Punkte**

“I love the nutty apple aromas of this juicy and crisp dry Mosel riesling. There’s also a touch of summer meadow character that helps round out the bright, zesty acidity on the light- to medium-bodied palate.” Stuart Pigott für James Suckling

ALKOHOL 11,0%

REBSORTE: RIESLING



WEINGUT@ANSGAR-CLUESSERATH.DE

