

WEINGUT
ANSGAR CLÜSSERATH



Weinexpertise

Bezeichnung: AC1605

2016 Trittenheimer APOTHEKE Riesling trocken

Alkohol 11,5 % vol.

Der Wein:

Schiefer und Fels im Untergrund, verbunden mit relativ geschützter, südwestlicher Ausrichtung charakterisieren diese Lage. Lange Wärmeperiode eines einzelnen Tages sowie viel Handarbeit im Rahmen der Einzelpfahlerziehung sind ausschlaggebend für die Individualität dieses Weines. Bis zu 80-jährige Reben mit tiefen Wurzeln in den Felsen, lassen kleine Trauben und Beeren mit konzentrierter Aromatik entstehen. Infolge der Verlängerung der Wärmeabgabe durch den Schiefer kann die Säure in den Reben gut verstoffwechselt und abgebaut werden. Feine Säure und würzig-stoffige Mineralität mit hoher Finesse sind das Ergebnis.

Langsame Vergärung mit natürlichen Weinbergs- und Kellerhefen bis Juni verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Struktur. Würzige Mineralität, verbunden mit Anklängen an Kräuter und Feuerstein dominieren die Stilistik neben weicher Säure. Fruchtnoten, vor allem nach Steinobst wie Aprikose und Pfirsich bilden den Gegenpol und verschmelzen mit zunehmender Reife mit Würze und Mineralität zu einem komplexen und vollmundigen Riesling mit enormer Aromentiefe.



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 Juli/August auf der Hefe.

