

WEINGUT
ANSGAR CLÜSSERATH



Weinexpertise

Bezeichnung: AC1706

2017 „Vom Schiefer“ Riesling feinherb

Alkohol 10,0 % vol.

Der Wein:

Die klassisch-traditionelle Riesling-Machart an der Mosel bringt seit jeher Weine mit feiner Restsüße hervor. Der Riesling „Vom Schiefer“ feinherb knüpft an diese Tradition an und bildet den Einstieg in die mineralischen Steillagen-Rieslinge von Eva Clüsserath-Wittmann. 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 Zitrus, Grapefruit und Äpfeln hervor. Das Neumagener ROSENGÄRTCHEN mit lehmigen Tonschiefer-Verwitterungsböden befindet sich nördlich von Trittenheim. Somit entsteht durch ein elegantes Süße-Säure-Spiel ein harmonisches Beispiel für das klassische Geschmacksbild dieser Region mit fein eingebundenem, mineralischem Rückgrat.



Weinbereitung:

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